



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİVAS KATMERİ

Hamuru için:

- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı ılık su
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 5 su bardağı un

Aralarına sürmek için:

- 200 gram tereyağı
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı yoğurt

Süt, su ve mayayı yoğurma kabına alıp mayayı eritin. Sıvı yağ ve tuzu ekleyin. Karıştırarak yavaş yavaş unu ilave edin. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene dek iyice yoğurun. Hamurun üzerini ıslak bir bezle örtüp mayalanması için bir kenara alın.

Bu esnada tereyağını bir tavada eritin. İçine sıvı yağ da ekleyip karıştırın.

Mayalanan hamurunuzu dört eşit parçaya bölüp yuvarlayarak beze haline getirin. Tezgahınızı unlayıp bezelerin iki tanesini kalın bir yufka olacak şekilde açın. Yufkaların birer yüzünü tereyağı ve sıvı yağ karışımıyla yağlayın. Yufkalardan bir tanesini alıp yağlı yüzeyinin üzerine katlayın. Katladığınız yufkanın üst yüzeyini yeniden yağlayıp yeniden bu yüzeyinin üzerine katlayın ve kare bir hamur parçası elde edin. Bu kare hamuru yağladığınız diğer yufkanın üzerine yerleştirip kare hamur içte kalacak şekilde yufkayı üzerine katlayın.

Diğer iki bezeyi de aynı şekilde katlayıp şekillendirin. Tezgahınızı yeniden unlayın. Katladığınız hamurlarınızı unlu yüzeyde 1 santimetre kalınlığında olacak şekilde merdaneyle açın. Keskin bir bıçağın ucuyla hamurun üzerini verevine kesin.

Hamurlarınızı iyice yağladığınız tepsinize dizin.

Üzeri için yumurta sarısıyla yoğurdu iyice karıştırın ve bir fırça yardımıyla hamurlarınızın üzerine sürün. Önceden ısıttığınız fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Servis etmek için biraz soğumasını bekleyin.

