



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIVAS KATMERİ

Malzemeler:

4 su bardağı un
20 gr. yaşmaya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı tozşeker
175 gr. margarin
İç harcı için:
patates
peynir
Üzeri için:
yumurta
susam

Yapılışı:

- Hamuru pasta tabağı büyüklüğünde bezelere ayırın.(bu ölçüde 3 beze oluyor) Hamurun iyi açılması için mutlaka 15 -20 dakika dinlendirin
 - Unlanmış zeminde (açmak için yuvarlak bir masa kullanmak gerekli ,çünkü hamur masadan sarkacak kadar açılacak) hamur yufka büyüklüğüne gelene kadar oklava ile açın.(açarken gerektiğe un dökün.)
 - Üzerine erittiğiniz margarin ve sıvıyağ karışımından 5-6 kaşık gezdirin.Hamuru kenarlarından tutup ortaya doğru katlayıp kaldırın yağın her yerine bulaşmasını sağlayın.
 - Hamuru alt kısmından ortadan uçlara doğru ellerinizle sıvazlayarak yavaş yavaş büyütün.
 - Hamurun bütün etrafına aynı işlemi uygulayın,yırtılmalar olabilir önemli değil.
 - Masa örtüsü gibi yapabildiğiniz kadar inceltin.
 - Hamuru iki uçtan karşılıklı olarak ortada birleştirin.
 - Hamuru kıvrarak yuvarlak şekilde 4 beze elde edin.
 - Bütün hamuru bu şekilde hazırlayın.
 - Katmer yapmak için bezeleri oklava ile 30-35 cm çapında açın.(açma işleminde artık un kullanmayınArtık pişirme işlemine geçiyoruz.Sacı ısıtıp katmeri oklava ile alıp saca koyun. Üzerine 2-3 kaşık yağdan gezdirin.(her tarafı yağlanacak şekilde)
- Aynı işlemi diğer yüzünede uygulayın. İki tarafını güzelce kızartın.Peynirli yapmak için açtığınız katmerin yarına peyniri koyup ,diğer yarısını üzerine kapatın.Aynı şekilde pişirin.
- Pişen hamurları sıcakken bir tabak yada tepsiye almayın ,terleme yaptığı için yumuşuyor, KITIR KITIR OLMUYOR

[ML® Urla Katmeri \(Peynirli\) için tıklayın](#)