



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİN KATMERİ (UŞAK)

Anadolujet Magazin

3 su bardağı un
½ tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar ılık su
1 su bardağı tahin
100 gr tereyağı
Bal, pekmez

Unun ortasını havuz gibi açın. Ortasına tuz ve yumuşak hamur olana kadar su ekleyip yoğurun. Hamuru 15 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra limon kadar parçalar alıp, unlu zeminde servis tabağı boyutunda açın. Yüzeyine yeteri kadar tahin ve eritilmiş tereyağı sürüp, rulo yapın. Daire olacak şekilde döndürün. Bu şekildeyken merdaneyle inceltin. Tereyağı ile yağlanmış teflon tavada bazlama ya da gözleme gibi kızartın. Servis yapılacağı sırada üzerine isteğinize göre bal ya da pekmez gezdirebilirsiniz.

