



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ HAŞHAŞLI KATMER

4 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı kuru maya
1/2 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar ılık su
2 yemek kaşığı haşhaş ezmesi
4 yemek kaşığı tahin
3 yemek kaşığı margarin
2 bardak un

Bir kabin içerisinde; 1 çay bardağı ılık su, 1 tatlı kaşığı kuru maya, 4 tatlı kaşığı şeker ve 1 tatlı kaşığı unu katıp karıştırın. Karışımın biraz kabarmasını bekleyin (yaklaşık 10 dk) 2 bardak unla maya karışımını yoğurun. Beklemeye bırakın hamur kabardığında yumruk büyüklüğünde parçalara ayırın (pazı yapın). Bu hamur parçalarını 1 yemek tabağı büyüklüğünde açın. bir kaptan 4 yemek kaşığı tahin, 2 yemek kaşığı ezilmiş haşhaş ve 3 yemek kaşığı yumuşamış margarin karıştırın ve bu karışımı açtığınız hamurun üzerine bolca çalın sigara böreği sarar gibi sarıp gül böreği yapar gibi dolayıp tekrar pazı haline getirin ve oklava ile tekrar 1 tabak büyüklüğünde hamuru açın. Önceden ısıtılmış teflon tavada altını üstünü güzelce pişirip servis yapabilirsiniz.