



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KATMER (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

5-6 su bardağı un
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı tahin
1 su bardağı tereyağı

Yumuşak bir hamur yoğrulur ve dinlendirilir. Küçük elma büyüklüğünde bezeler hazırlanır. Tahin biraz ısıtılıp yağ eklenir. Bezeleri ince ince açılır ve harçtan bolca sürülür. (Bu aşamada tatlı seven şeker ceviz vs. serpebilir.) İçten dışa rulo yapılarak koparılıp kendi etrafında döndürülür. Buzdolabında her açılan beze bekletilir. Bitince her beze tekrar orta kalınlıkta inceltir ve sac ya da teflon tavada arkalı önlü pişirilip servis yapılır.

