



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KATMER

4 su bardağı un
1 yumurta
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar su
İçerisinde:
1 kase tahin
1 kase ceviz içi
Toz şeker

Un yoğurma kabına alınır, üzerine yumurta kırılır, sıvıyağ, tuz ve su ile yumuşak bir hamur yoğrulur.

Hamurun üzeri kapatılarak yarım saat dinlendirilir.

Mandalina büyüklüğünde pazılara ayrılır.

Unlanmış zeminde oklava ile açılır.

Üzerine fırçayla biraz yağ sürülür, onun da üzerine 2 kaşık tahin gezdirilir, yufkanın her tarafına yayılır.

Tahinin üzerine toz şeker ve ceviz serpilir.

Rulo yapılır, rula da kendi etrafında çevrilir.

Bütün pazılar bu şekilde hazırlanır. Her pazının altına ve üstüne un serpererek oklava ile pasta tabağı kadar açılır.

Teflon tavada iki tarafı pişirilir.

İsteğe göre üzerine hafif yağ sürülebilir.

