



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KATMER

3 su bardağı un
Yarım tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar ılık su
1 su bardağı tahin
1 paket tereyağı
Üzeri için:
Bal, pekmez

Unun ortası havuz gibi açılır. Ortasına tuz ve yumuşak hamur olana kadar un eklenir, yoğrulur. Hamur 15 dakika kadar dinlendirilir. Daha sonra limon kadar parçalar alınır, unlu zeminde servis tabağı kadar açılır. Yüzeyine yeteri kadar tahin ve eritilmiş tereyağı sürülür, rulo yapılır, gül börek gibi kendi etrafında döndürülür. Bu şekildeyken merdaneyle inceltir. Tereyağı ile yağlanmış teflon tavada bazlama ya da gözleme gibi kızartılır. Servis yapılacağı sırada üzerine arzuya göre bal ya da pekmez gezdirilir.