



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ KATMER

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
1 adet yumurta
Tuz
Yarım fincan zeytinyağı
Aralarına sürmek için:
150 gr. eritilmiş tereyağı
3 yemek kaşığı tahin

Hamur malzemesini yoğuruyoruz ve dinlenmeye bırakıyoruz. Hamurdan büyük bezeler yapıp açıyoruz ve karışımı üzerine sürüyoruz. Ortasına minik bir delik açıp ortasından dışarı doğru rulo yaparak katlıyoruz, tekrar bezelere ayırıyoruz. Tereyağının donması için bezeleri buzdolabında bekletiyoruz. Daha sonra tek tek açıp ısıttığımız teflon tavada hiç yağ ilavesi olmadan arkalı önlü pişiriyoruz.

