



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ KATMER

1 Paket Sana Hamurışı
0,5 Bardak şeker
0,5 Paket maya
4 Kase un
1,5 Tatlı Kaşığı tuz
1 Bardak tahin

Un, tuz, su ve maya yoğrulur. Kulak memesi kıvamında hamur yapılır. 40-45 dakika dinlenmeye bırakılır. Hamurdan elma büyüklüğünde bezeler alınır. Yemek tabağı büyüklüğünde açılır. Açmış olduğumuz hamurların üzerine sana margarinden çimdik çimdik bırakılır. Üzerine iki yemek kaşığı tahin gezdirilir. 1 yemek kaşığı şeker de aynı şekilde ilave edilir. Hamur rulo şeklinde sarılır. Tekrar merdane yardımı ile açılır. Teflon tavada pişirilir. Pişme esnasında katmerlerin her iki tarafına da margarin sürülür.