



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAHİNLİ KATMER

500 GR UN
YETERİNCE SU
1 TATLI KAŞIĞI TUZ
1 PAKET MĀYA
250 GR MARGARİN
1 bardak TAHİN

Un, su, tuz, maya ile kulak memesinden biraz daha sert bir hamur yuğurulur çok mayalandırmadan portakal büyüklüğünde bezelere ayrılır yağ eritilir içine tahin katılır bezeler yufka büyüklüğünde açılır tahinli karışım her yerine sürülür rulo şeklinde kıvrılıp gül şekli verilir tabak büyüklüğünde hamur tekrar açılır orta ateşte tavada kızarana kadar pişirilip üstleri yağ ile yağlanır sıcak servis edilir.