TAHİNLİ KATMER

½ bardak su
½ bardak süt
½ paket maya
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı şeker
2 yemek kaşığı tahin
1 fiske tuz
Aldığı kadar un

Önce ½ bardak ılık sütün içine şeker ve kuru mayayı koyup 15 dk bekletin. Daha sonra derin bir yoğurma kabında tuz, ılık su , yumurta ve aldığı kadar un koyarak yoğurun ve üzerine nemli bir bez koyarak 1 saat dinlendirin.
sanayı eritin ve tahinle karıştırın. Düz bir satıhı hafif unlayın ve hamurdan cevizden biraz daha büyük parçalar kopararak 15 cm çapında daireler şeklinde açın. Elde ettiğiniz daireleri ikili olarak ve aralarına tahin ve tereyağı karışımı sürerek kenara alın. Ben 12 adet daire elde ettim, yani 6 adet 2 şerli grup oldular. Daha sonra unlanmış satıhta tekrar bu ikişerli grupları alıp, dairelerin kenarlarını içe kapatıp, hamurları açın ve bir kahvaltı tabağı büyüklüğünde katmer elde edin.
Bu sırada yağsız teflon tavanızı ısıtın, yavaş yavaş katmerlerinizi önlü arkalı kızartın ve aralarına sanayı sürerek üstüste dizin ve katmerleriniz hazır.

© lezzetler.com tarif no:94749 • adı:Tahinli Katmer • gönderen:yenifasıl • indirme tarihi:31.05.2024 - 10:57