



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ TAVA KATMERİ

1 orba kaşığı tereyağı

1 ay bardağı tahin

Hamur için:

1 su bardağı su

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiğı kadar un

Hamur malzemesiyle orta sertlikte bir hamur yapılır. 20 dakika dinlendirilir. Sonra unlu zeminde olabildiğince ince açılır. Tereyağı eritilir, tahinle karıştırılır. Açılan hamurun bütün yüzeyine sürölür. Hamur rulo yapılır. Sonra hamur 6 eşit parçaya kesilir ve buzluğā konur, 15 dakika bekletilir. Daha sonra her parça unlu zeminde tava çapı kadar açılır. Tavada iki yüzü kızartılır.