



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI KATMER

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

Hamur:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

0,5 çay bardağı ılık su

2,5 - 3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı sıvı yağ

1,5 çay bardağı ılık su

Açmak için:

1 çay bardağı sıvı yağ

Sürmek için:

50 g oda sıcaklığında tereyağı

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık suyu ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Tuz, toz şeker, sıvı yağ ve ılık suyu ilave edip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin. Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 6 eşit parçaya bölün. Hamurlardan birini tezgahın üzerine alın.

Üzerine 1 tatlı kaşığı sıvı yağ gezdirin ve eliniz ile 15 cm çapında açın. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayıp üzerlerini kapatın ve 15 dakika bekletin. Süre sonunda hamurlardan birini tezgah üzerine alın, sıvı yağ sürerek eliniz ile açabildiğiniz incelikte açın. Açtığınız hamurun bir kenarından başlayarak 10 cm uzunluğundaki bir kısmını içe doğru katlayın. Katladığınız kısma tereyağı sürüp aynı genişlikte içe doğru sararak bir kez daha katlayın. Katladığınız kısma tekrar tereyağı sürüp tekrar katlayın. Hamurun sonuna gelinceye kadar bu şekilde devam edin. Elde ettiğiniz 10 cm genişliğindeki uzun hamuru kısa kenarından başlayarak rulo şeklinde sarın. Bu ruloyu dik olarak tezgaha üzerine alın, üzerine eliniz ile bastırarak 15 cm çapında açın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Hafif yağlanmış tavayı orta ateşte ısıtıp açtığınız hamurlardan birini pembeleşinceye kadar arkalı önlü pişirin. Pişirdiğiniz katmeri servis tabağına alıp üzerine fırça ile sıvı yağ sürün. Kalan hamurları da aynı şekilde pişirin.



