



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRAKYA KATMERİ (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birliđi
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

Un
1 kase yogurt suyu
Ilık su
Kuru maya
Margarin
Tuz
Ayçiçek yađı

Un, kuru maya, yogurt suyu, ılık su derin bir kaba konur ve karıştırılır. Bu karışımdan ekmek hamurundan daha sert bir hamur elde edilir. Üzeri bir bez ile örtülüp kabarmaya bırakılır. Dinlendirilen ve kabaran hamurdan yumruk büyüklüğünde parçalar kopararak tabak büyüklüğünde açılır. Açılan hamurun bir miktar kalın olmasında fayda vardır.

Hamurun üzeri margarin ile yağlanır ve sıkı olmayacak şekilde rulo haline getirilir. Rulo haline gelen hamur yanlardan bastırılarak yuvarlak bir şekle getirilir. Oklava ile tabak büyüklüğünde tekrar açılır. Açılan hamurlar tavada önlü arkalı pişirilir. Pişirilen hamurların üzerine margarin sürülür. Bir kasede tuzlu su ve 1 çay kaşığı ayçiçek yağı karışımı hazırlanır ve pişirilen katmerlerin üzerine sürülür.