



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

URFA USULU KATMER (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg baklavalık un
1 kg tuzsuz Urfa peyniri
2 yumurta
2 kaşık yoğurt
1 çay bardağı sadeyağ
3 bardak tozşeker
Limon suyu
Tuz

Un, iki yumurta, bir çay bardağı sadeyağ ve biraz tuz konularak yoğrulur, bir-iki kaşık yoğurt ilavesinden sonra yarım saat dinlendirilir. Şurup için ayrı bir kaptaki üç bardak şeker iki bardak su kaynatılır, bir kaşık limon suyu ilavesinden sonra soğutulur. Yoğrulan hamurdan ceviz iriliğinde küçük parçalar alınarak oklava ile çok ince açılır. Tuzsuz Urfa peyniri ufalanarak orta yerine konulduktan sonra yanlardan katlanarak peynirin üstü kapatılır, alt ve üst kısmı üstüne katlandıktan sonra su ile yanlar bastırılır. Kızgın yağda kızartıldıktan sonra batırıldığı şurubu iyice çekince servis tabağına alınır, yenilir.

