



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

URLA KATMERİ (İZMİR)

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yeterince un, su, tuz

1 Demet Maydanoz

½ kg böreklik peynir ve Sıvı yağ

Çukur bir kaba ılık su konur, üzerine tuz konularak karıştırılır. Karışımın üzerine yavaşça ve eleyerek un katılır. Yumuşğa yakın bir hamur elde edilene kadar yoğurularak unu ayarlanır.

Elde edilen hamur yarım saat kadar dinlendirilir (Urla katmerinin hamuru buzdolabında poşete sarılı olarak 6 gün dayanabilir.)

Dinlenen hamur 8 eşit parçaya ayrılır, parçalar yuvarlanarak top yapılır. Birinci top alınır, tezgâhta parmak uçlarıyla yassılaştırılır, üzerine yarım tatlı kaşığı sıvıyağ sürülür.

İkinci hamurda aynı şekilde parmak uçlarıyla diğeri kadar yassılaştırılır, yağ sürülmüş hamur parçasının üzerine konur, iki hamur parçası merdane ile açılmaya başlanır. Hamur yemek tabağı büyüklüğüne gelince, çekştirerek genişletilirPişirme tavasının iki misli büyüklüğüne gelene kadar çekştirerek ve esneterek kare şeklinde açılır.

Ortası çukur tavaya 1 çorba kaşığı sıvıyağ konur, tavanın her tarafına yağ yayılır.

Yağlı tava harlı ateşli ocağa konur, tam kızınca, açılan hamur kenarlardan taşarak tavaya yerleştirilirAçılan hamurun üzerinde ısının etkisi ile kabarcıklar oluşmaya başlayınca, çabuk hareketlerle üzerine 1 adet yumurta kırılır ve ince kıyılmış maydanoz katılır. Maydanoz ve yumurta kaşık yardımıyla karıştırılır. Yumurta pişince tava büyüklüğünde hamura yayılır, üzerine peynir yayılır. Kenarlardan taşan hamur parçaları zarf şeklinde katlanır. Bu arada alt kısmı piştiği için, Urla katmeri çevrilir.

Diğeri kısmı da pişince ocaktan alınır. Diğeri hamur parçalarına da aynı işlemler uygulanırBu şekilde 4 adet katmer hazırlanmış olur. Kare kare dilimlenerek servis yapılır. Katmeri peynirin yanısıra arzuya göre kıymalı yada patatesli de yapabilirsiniz.

Not: İzmir'in en gözde ilçelerinden biri olan Urla, denizi, güneşi, lezzetli balıkları kadar güveci ve katmeriyle de meşhurdur. Bir zamanlar İzmir'in ileri gelenleri sırf güveç yemek için faytonlara binip Urla'ya gelirlermiş. O zamanlar güveçler kasaplarda hazırlanıp, kara fırınlarda pişirmiş ve ilçede 30'dan fazla kasap varmış. Katmer aslında pek çok yörede bilinen ama farklı şekillerde yapılan bir yiyecek. Urla'daki katmer pek çok kişinin aşına olduğunun aksine tatlı değil, tuzludur.

