



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI KATMER

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

1 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı tuz
5-5,5 su bardağı un
Bezelerine sürmek için;
100 gram tereyağı

Ilık süt,su ve tuzu yoğurma kabına alıp karıştırırım.
Unu yavaş yavaş ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir kıvamda hamur elde edelim.
Hamuru sekiz eşit parçaya bölüp beze yapalım.
Bir tepsiye biraz sıvı yağ dökelim bezeleri yağa bulayalım.
Üzerini kapatıp buzdolabında 15 dakika dinlendirelim.
Daha sonra bir bezeyi elimizle açtığımız kadar açalım ve tereyağı sürelim.
Bir kenardan başlayarak rulo şeklinde saralım.
Sardığımız ruloyu biraz elimiz ile uzatıp tekrar rulo şeklinde sarıp gül şekli verelim.
Bezelerin üzerini kapatıp 1 saat dinlendirelim.
Dinlenen hamurları tek tek elimiz ile açarak yapışmaz yüzeyli bir tavada arkalı önlü pişiriyoruz.

