



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZEYTİNYAĞLI KATMER TATLISI

520 gram unu kaldırabildiği kadar durulmuş küllü su ve 6 gram tuz ile yoğurup özlü bir hamur yapınız. Yumurta gibi parça parça kesiniz. Bir parçasını ince açınız. Üzerine zeytinyağı sürdükten sonra kalem gibi büküp hepsini parmak boyunda kesiniz. Kesilen yerlerini üste getirerek birer birer üzerlerine basınız, merdane ile tabak kadar açınız. Tavada kızgın zeytinyağında kızartıp soğuk şerbete atınız.