

Katmer

Malzemeler

4 su bardagi un

Tuz

Su

Icine:

Kaymak

Tereyagi

1 cay bardagi misir ozu yagi

Yapilisi

Unu karistirma kabina aliyoruz. Uzerine tuz serpiyoruz, ortasini havuz gibi acip biraz ilik su dokuyoruz. Ortadan baslayarak kulak memesi yumusakliginda bir hamur elde ediyoruz. Hamuru yuvarlayip bekletiyoruz.

Tereyagini eritiyoruz ve misir ozu yagini ekliyoruz. Tereyagi eriyince icine kaymagi koyuyoruz. Hamuru tezgaha aliyoruz ve uzerine zeytin yagi dokuyoruz. Elimizle bastirarak genisletiyoruz. Elimizle cekistirerek ne kadar acabilirsek aciyoruz.

Iyice ince bir hamur actiktan sonra bir kenardan baslayarak rulo seklinde sariyoruz. 4 tane rulo ayiriyoruz ve rulolari da kendi etrafinda cevirecek gul boregi sekli veriyoruz.

Bu sekilde de dinlendiriyoruz. Dinlenmis hamurlarin uzerine elimizle bastiriyoruz. Tavada cevirecek pisiriyoruz.