

Katmer

Malzemeler

Hamur için;

5,5 su bardagi un

2 su bardagi su

2 cay kasigi tuz

Ici için;

Yarim paket margarin

Yarim su bardagi sivi yag

(Margarin eritilip sivi yag ile karistirilacak)

Yapilisi

Derin bir kapta un,su ve tuzu yogurun.Bu malzemelerden 7-8 adet katmer cikiyor.Kulak memesi yumusakliginda bir hamur olmasi gerekli.Hamuru 8 bezeye ayirin.Daha sonra tezgaha un serpip uzerine bezenin birini koyun.bezenin uzerine de un serpip oklavayla servis tabagi buyuklugunde acin.Hamurun uzerine 2-3 yemek kasigi hazirladiginiz yag karisimini fircayla surun.Fotograflardaki gibi rulo sekilde sarin.Rulo yaptiginiz hamuru gul seklinde kivirin.Butun bezeleri bu sekilde yaptiktan sonra 2-3 saat bekletin.Baya bir kabaracaktır.Sira beklettiginiz hamurlari acmaya geldi.Tezgahta bezeyi oklavayla veya merdaneyle pasta tabagi buyuklugunde acin.Teflon tavaya 1 tatli kasigi sivi yag damlatip katmerleri arkali onlu pisirin.Pistikten sonra tabaga alirken arkali onlu cok az margarin surup tuz atin.Artik servise hazir