

Katmer

Malzemeler

Hamur için:

1.5 su bardagi sut

1 yemek kasigi maya

Yarim cay bardagi sivi yag

1 tutam seker

1 tatli kasigi tuz

Aldigi kadar un

Ic harc için:

250 gram beyaz peynir

Yarim demet maydanoz

Yarim su bardagi ceviz ici

Uzeri için:

250 gram tereyagi

3 yemek kasigi sivi yag

2 yumurta sarisi

Yapilisi

Hamur için tum malzeme bir kaba alinip yogurulur. Hamurun mayalanip kabarmamasi için hemen 3 esit parcaya bolunur. Hamurlar teker teker acilir. Tereyagi eritilip hamurlarin uzerine surulur. Hamurlar ust uste konulup elle tepsi buyuklugunde acilir. Tekrar yaglanir. Yuvarlak hamurun karsilikli iki kenari katlanarak ortaya getirilir. Hamurun uzerine peynir-kiyilmis maydanoz ve iri cekilmis cevizden olusan ic harc yayilir. Hamurun kapatilmamis diger iki kenari ile ic harcın uzeri kapatilir. Kapatilan bolum alta gelecek sekilde yaglanmis firin tepsisine alinir. Elle genisletilerek tepsiye yayilir. Uzerine cirpilmis yumurta sarisi surulup cizik atilarak onceden isitilmis 180 derece firinda pisirilir.