

Peynirli Katmer

Malzemeler

Hamur için:

6 su bardagi un

1 yemek kasigi kuru maya

2 cay kasigi tuz

2 su bardagi su (sert bir hamur olmasi lazim)

Ici için:

1 su bardagi eritilmis margarin veya tereyagi

2 su bardagi ufalanmis beyaz peynir

1 demek ince kiyilmis maydanoz

Yapilisi

Hamurun malzemeleri karistirilir ve yaklasik 10 dakika kadaryogurulur.Sonra uzeri kapatilip bir saat kadar mayalanmaya birakilir.Bu arada ic harci hazirlanir.Yag ayri bir kapta eritilir.Ve peynir ile maydanoz karistirilir. Istenirse biraz pul biber de ilave edebilirsiniz.Mayalanan hamur dort esit parcaya bolunur ve beze yapilir.Bezenin birini acarken digerlerinin kurumamasi icin uzerine nemli bez ortulur.Bezeyi yaklasik yarim cm kalinliginda aciyoruz.Cok ince olursa katlarken yirtilir ve peynirler dokulur.Actigimiz bezeye fircayla bol miktar da eritilmis yag surulur ve peynir karisimi serpilir.Durum yapar gibi sarilir ve bir ucu tezgahin uzerinde tutarak gul deseni verir gibi kendi etrafinda dolanir.Diger ucu alt kisma kivrilir.Bu islemi butun bezelere uyguluyoruz.Sonra doladigimiz durumleri elimizi hafif islatarak aciyoruz. Bu asamada oklava kullanilmiyor, elimizle aciyoruz.Ocagin altini orta atese acip tavayi isitiyoruz.Katmerlerin iki tarafi da iyice kizarana kadar pisiriyoruz. Eger artarsa, fazlasini derin dondurucuda uzun sure saklayabilirsiniz. Afiyet olsun:)