

Tahinli Katmer

Malzemeler

2 kg un

Tuz

Aldigi kadar su

Sos icin:

7-8 corba kasigi ic yag

5-6 corba kasigi tahin

Tuz

Yapilisi

Un, su ve tuz yogurulup yumusak bir hamur elde edilir. Hamur bezelere ayrilir. Bezeler yufka seklinde acilir. Diger tarafta eritilen ic yaga tahin ve bir tutam tuz eklenip karistirilir. Karisim acilan yufkalarin uzerine surulur. Hamurlar ortada ikiye kesilip rulo seklinde sarilir. Hamurlar buzdolabinda bekletilerek donmasi saglanir. Hamurlar tekrar acilip teflon tavada kizartilir. (istege bagli olarak tahinli yagin uzerine toz seker serpilerek de hazirlanabilir.)