



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mayasız Katmer



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık su (kontrollü ekleyin)
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Arasına Sürmek İçin:

- 50 gr tereyağı (eritilmiş)
- 1 yemek kaşığı un

Yapılışı:

1▣ Hamurun Hazırlanması

Unu yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp tuz, yoğurt, sıvı yağ ve suyu ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Hamuru 4 eşit bezeye ayırın ve üzerini örtüp 10 dakika dinlendirin.

2▣ Hamurun Açılması

Bezeleri unlanmış zeminde ince olacak şekilde açın. Eritilmiş tereyağı ile unu karıştırıp açtığınız hamurun üzerine sürün. Hamuru rulo yapıp kendi etrafında sararak gül şekli verin.

3▣ Şekillendirme ve Piştirme

Hazırladığınız gül şeklindeki hamurları hafifçe bastırarak tekrar açın. Tava'yı ısıtın ve katmerleri her iki tarafı altın rengini alana kadar pişirin.

Lezzet İpucu: >>

▣ Katmerin arasına isterseniz ince çekilmiş ceviz veya toz şeker de ekleyerek tatlı versiyonunu yapabilirsiniz. Ayrıca sıcak servis etmek yumuşaklığını korur.