



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Urla Katmeri

Urla Katmeri (Peynirli)



1,5 Stəkan ilıq su  
1 Taş limon tuzu  
1 Çay qaşığı duz  
Ala bildiyi qədər un  
2 Çay qaşığı duru yağ  
İçə üçün:  
4 Ədəd yumurta  
1,5 Stəkan rəndə pendir  
8-10 Dal cəfəri  
Bişirmək üçün 4 yemək qaşığı duru yağ

- # Çuxur bir qaba ilıq su tökülür, üzərinə mövcud duzla döyülmüş limon duzu qoyulur, qarışdırılır.
- # Qarışımın üzərinə ələyərək un qatılır, yoğurduqca un qatılır. Yumuşamağa yaxın bir xəmir əldə edilir.
- # Əldə edilən xəmir yarım saat qədər dinləndirilir. (Urla katmerinin xəmiri soyuducuda pakete sarılı olaraq 6 gün dayana bilər)
- # Dinlənən xəmir 8 bərabər parçaya ayrılır, parçalar yumrulanaraq top hazırlanır.
- # Birinci top alınır, dəzgahda barmaq ucları ilə yastılaşıdırılır, üzərinə yarım çay qaşığı duru yağ sürülür.
- # İkinci xəmirdə eyni şəkildə barmaq ucları ilə digəri qədər yastılaşıdırılır, yağ sürülmüş xəmir parçasının üzərinə qoyulur, iki xəmir parçası mərdanə ilə açılmaya başlanar.
- # Xəmir yemək qabı böyüklüyündə gəlincə, çəkişdirərək genişlədir. Bişirmə tavasının iki qatı böyüklüyündə gələnə qədər şəkildə kvadrat şəkildə açılır.
- # Ortası çuxur tavaya 1 yemək qaşığı duru yağ tökülür, tavanın hər tərəfinə yağ yaydırılır.
- # Yağlı tava alovlu ocağa qoyulur, tam qızınca, açılan xəmir kənarlardan daşaraq tavaya yerləşdirilir.
- # Açılan xəmirin üzərində itsinin təsiri ilə qabarcıqlar meydana gəlməyə başlayınca, tez-tez hərəkətlərlə üzərinə 1 ədəd yumurta qırılır və incə doğranmış cəfəri qatılır.
- # Cəfəri və yumurta qaşığı köməyi ilə qarışdırılır. Yumurta bişincə tava böyüklüyündə xəmirə yayılır, üzərinə pendir səpilir.
- # Kənarlardan daşan xəmir parçaları zərf şəklində qatlanır. Bu arada alt qismi bişirdiyi üçün, Urla katmeri çevrilir. Digər qismi də bişincə ocaqdan alınır.
- # Digər xəmir parçaları da eyni şəkildə hazırlanır. Bu şəkildə 4 ədəd katmer hazırlanmış olar.
- # Kibrit qutusu böyüklüyündə dilimlənir. İsti olaraq ikram edilir.

**Not:** Urla katmeri ocaq üzərində hazırlandığı üçün diqqətli çalışılmalıdır. (Urla, İzmir'in bir Mahalıdır.)