



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Katmer

Katmer



2 ½ Teegläser Wasser
1 Teeglas Milch
½ Teeglas Öl
1 Pg frische Hefe
2 Würfelzucker
5 Gläser Mehl
1 ½ TL Salz
Für die Füllung:
150 g Butter oder Margarine
1 Teeglas Öl
3 EL Sesamöl

- # In eine Rührschüssel frische Hefe, lauwarmes Wasser, lauwarmer Milch, Würfelzucker und so lange mit den Fingerspitzen rühren bis Hefe sich aufgelöst haben.
- # Öl, Salz und unter umrühren gesiebt Mehl hinzugeben, 4-5 Minuten kneten und 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit vom Teig zitronengroße Stücke entnehmen (ca. 10 Stück).
- # Jede Teigknödel in der Größe des Backblechs ausrollen. 2 ½ - 3 Esslöffel der Mischung aus geschmolzener Margarine, Öl und Sesamöl auf den Teig geben und mit einem Pinsel oder mit den Fingerspitzen auf dem Teig verteilen.
- # Diese mit der Öl beschmierten Yufka nun zu einer Rolle zusammenrollen und dann zu einer Schnecke formen. Zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit mit Hilfe des Nudelholzes bis zu einer Größe eines Desserttellers ausrollen (dünn ausrollen).
- # In einer Teflonpfanne beide Seiten braten.
- # Lauwarm oder warm servieren.

Tipp: Katmer ist ein vergessen geratenes traditionelles Teiggericht. Es kann mit Käse oder Marmelade verzehrt werden.