



Katmer

Katmer



2,5 bicchierini d'acqua
1 bicchierino di latte
Mezzo bicchierino d'olio vegetale
lievito dimensione scatolina di fiammifero
2 zuccheri a quadrtai
5 bicchieri di farina
1,5 cucchiaini di sale
Per interno;
150 gr. burro o margherina
1 bicchiere d'olio vegetale
3 cucchiai di tahin

Nella ciotola d'impastamento si mettono l'acqua fresca, latte fresca, levito e zuccheri a quadrati , si miscelano con il dito finchè si sciolgono bene.

Sopra di questa miscelata si aggiungono olio vegetale, sale e farina quantità d'impastamento. Dopo che impastato per 4 - 5 minuti sopra si coperta e si lascia riposar per 45 minuti.

Da questo impasto si prendono i pezzi grandeza di limone (circa 10 pezzi) di questo si fanno baza.

Ogni beze si apre alla grandezza di vassoio del forno. Dalla miscela preparata si mette 2,5 - 3 cucchiai. Con le mani oppure con la spazolina si mette bene le sopre.

La yufka oliata prima si fa il rullo bene. Poi il rullo si farsi girare attorno per 20 minuti e poi si mette nel vassoio la parte piegata viene sotto e così si lascia riposare per 20 minuti.

Poi i pezzi che diventatte dure e si aprono con il rullo grandezza del piatto di dolce. (devono aprirsi sottile)

Si cucinano o in pentola a pressione senza olio oppure sulla lamiera, finchè arrossiscono tutte le parte.

Si servirsi caldo o fresco.

Nota: Katmer, è una pasticceria più o meno dimenticata. La struttura del natura è fragile. Si consuma con formaggio o marmellata.