



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Katmer

Katmer



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

# Nella ciotola d'impastamento si mettono l'acqua fresca, latte fresco, lievito e zuccheri a quadrati, si miscelano con il dito finché 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 grandezza 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 cucchiaini. Con le mani oppure con la spazolina si mette bene le sopra.

# 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 diventate 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, finché 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.