



## Katmer D'Urla

Urla Katmeri (Peynirli)



1,5 bicchieri d'acqua mezza calda  
1 tazza sale di limone  
1 cucchiaino di sale  
In quanto di farina  
2 cucchiaini d'olio vegetale  
Per interno;  
4 uova  
1,5 bicchieri di formaggio grattugiato  
8 - 10 rami di prezzemoli  
Per cucinarsi 4 cucchiai d'olio vegetale

- # L'acqua mezza calda si mette in una tazza profonda. Sopra si mettono sale normale e salde di limone pestata. Si miscelano.
- # Sopra della miscelata si aggiunge la farina com setacciare. Si aggiunge la farina finchè si impasta. Si avrà un impasto mezzo morbido.
- # La farina si mette a riposare per mezz'ora. ( l'impasto d'urla si può conservare con nailone in frigo fino a 6 giorni) .
- # L'impasto riposato si condivide in 8 pezzi uguali. Questi pezzi si rotolano come la palla.
- # Si prende il primo pezzo e si mette sul tavolo poi si schiaccia un pò con il dito . Sopra si mette mezzo cucchiaino d'olio vegetale.
- # Si fa uguale anche secondo pezzo e si copre sopra del primo pezzo oliato. Poi questi due pezzi d'impasti si aprono con il rullo .
- # Quando viene la dimensione di piatta da mangiare si allarga con le mani . Si continua ad allargare rettangolarmente finchè arriva dimensione grande della pentola da cucinare.
- # Nella pentola si mette 1 cucchiaio d'olio vegetale poi tutta la parte della pentola si diventa oliata. Dopo riscaldato olio si inserisce l'impasto aperto nella pentola trabocca dai bordi di pentola.
- # Dopo che iniziato a diventare i bolli sull'impasto, sopra velocemente si rompe un'uovo e si mettono i prezzemoli pestati finemente.
- # Prezzemoli e uova si miscelano con il cucchiaio. Dopo aver cucinato l'uova si mette tutta la parte d'impasto. Sopra si mette il formaggio.
- # Le parti traboccati d'impasto si piegano come la busta. Poi si gira per cucinare l'altra parte e poi si toglie dal fuoco.
- # Si fanno ugualmente anche gli altri pezzi. Così si preparano 4 katmer .
- # Si fettano grandezza della scatolina di fiamifero.
- # Si servirsi in caldo.

Nota: Si deve essere attento perchè pane d'urla si prepara sul fuoco . ( Urla è una quartiere di Smirne.)