



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

AHISKA KATMERİ



1 paket çabuk maya
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un
Yađlamak için:
1 büyük çay bardağı ayçiçek yağı
İçi için:
Yarım kalıp yağlı beyaz peynir

- # Yođurma kabına unla karıştırılmış maya, su, tuz ve orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, yarım saat kadar dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur 6 parçaya ayrılır.
- # Her parça unlu zeminde, oklavayla küçük bir tepsi kadar açılır.
- # Yüzeyine sıvıyağ sürülür. Alttan, stten, sağdan ve soldan katlanarak kare şekli verilir.
- # Biraz daha sıvıyağ sürülür. Ezilmiř peynir serpilir.
- # Hamur zarf gibi katlanır. Kat yelerine iyice bastırılır.
- # Bütün hamurlar aynı şekilde hazırlanur.
- # Yanmaz tavaya az sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir. Tavadaki katmerlerin iki yüzü altın rengi kızartılır.
- # Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Ahıska bir Türk boyuna verilen isimdir.