



HIRAZIN  
MUTFACI



## Mayasız Katmer



**Süre:** 35 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

## Malzemeler:

### Hamur İçin:

- 3 su bardađı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık su (kontrollü ekleyin)
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

### Arasına Sürmek İçin:

- 50 gr tereyağı (eritilmiş)
- 1 yemek kaşığı un

## Yapılışı:

### 1▣ Hamurun Hazırlanması

Unu yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp tuz, yoğurt, sıvı yağ ve suyu ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Hamuru 4 eşit bezeye ayırın ve üzerini örtüp 10 dakika dinlendirin.

### 2▣ Hamurun Açılması

Bezeleri unlanmış zeminde ince olacak şekilde açın. Eritilmiş tereyağı ile unu karıştırıp açtığınız hamurun üzerine sürün. Hamuru rulo yapıp kendi etrafında sararak gül şekli verin.

### 3▣ Şekillendirme ve Piştirme

Hazırladığınız gül şeklindeki hamurları hafifçe bastırarak tekrar açın. Tavayı ısıtın ve katmerleri her iki tarafı altın rengini alana kadar pişirin.

## Lezzet İpucu: >>

▣ Katmerin arasına isterseniz ince çekilmiş ceviz veya toz şeker de ekleyerek tatlı versiyonunu yapabilirsiniz. Ayrıca sıcak servis etmek yumuşaklığını korur.