Sivas Katmeri



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **1 šolja (150 ml)**toplog mlijeka
- **1 šolja**vode
- **1 šolja**ulja
- **1 kašicica**instant kvasca
- **1 kašicica**soli
- **5 šolja**brašna

I još:

- **100 g**putera
- **4 kašike**ulja

Za premaz:

- **1**žumance
- **1 kašika**jogurta

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno oko 1 sat. Otopiti puter, dodati ulje. Tijesto podijeliti na 4 jednaka dijela; oblikovati kugle. Na pobrašnjenoj radnoj plohi razvaljati prvu kuglu tijesta. Premazati otopljenim puterom.

Preklopiti kao na fotografiji!

Razvaljati drugu kuglu, pramazati otopljenim puterom. Na sredinu staviti preklopljeni dio tijesta...

...pa preko njega preklopiti razvaljani dio. Na isti nacin pripremiti i preostale dvije kugle tijesta.

Tako preklopljeno tijesto, ostaviti oko 20 minuta, da odmori, pa pažljivo razvaljati u kvadratni oblik. Po ukusu, na sredinu tako razvaljanog tijesta možete staviti nadjev od sira (ili neki drugi), pa preklopiti preko. Ovo je verzija bez nadjeva!

Prebaciti u pleh, obložen papirom, pa zarezati nožem.

Umutiti žumance i kašiku jogurta, pa cetkicom premazati oblikovano tijesto.

Peci na 200 C da porumeni!

Poslužiti toplo!

Savet