

Κατιμέρι



Κατιμέρι είναι μια ποντιακή συνταγή που μοιάζει πάρα πολύ με τους Μυτιλινιούς γκιουζλεμέδες που φτιάξαμε [εδώ](#). Σε αυτό το ποστ θα δούμε πως να φτιάξεις κατιμέρι και να ξετρελάνεις τον εαυτό σου αλλά και τους αγαπημένους σου εύκολα και γρήγορα.

Υλικά:

Υλικά για 18-20 κομμάτια

1 φλιτζάνι Ελαιόλαδο ARISTON

2 φλιτζάνια νερό

3-4 φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

Νισεστές ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

Αλάτι Ιμαλαίων Saltic

Για τη γέμιση

½ φλιτζάνι φέτα ή φρέσκια μυζήθρα ή ανθότυρο

1 αυγό και 1 κρόκος ΑΥΤΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ

Πιπέρι φρεσκοτριμμένο ΜΠΑΧΑΡ

½ κουταλάκι πάπρικα ΜΠΑΧΑΡ

½ κουταλάκι πάπρικα

Εκτέλεση:

Σε ένα μπολ βάζεις αλεύρι, αλάτι και νερό και ανακατεύεις. Ζυμώνεις και το αφήνεις να ξεκουραστεί.

Για τη γέμιση: Διαλύεις το τυρί με τα χέρια , βάζεις τον κρόκο και το αυγό, φρεσκοτριμμένο πιπέρι,

πάπρικα, αλάτι και ανακατεύεις.

Ανοίγεις το ζυμάρι βάζοντας λίγο νισεστέ στον πάγκο. Φτιάχνεις ένα μακρόστενο ζυμάρι, κόβεις κομμάτια και τα γεμίζεις. Δίνεις ότι σχήμα θέλεις τρίγωνο, ρολό, τετράγωνο ή ότι άλλο θες και τα τηγανίζεις σε ελαιόλαδο περίπου για 5-6 λεπτά.



Δοκιμάστε και εσείς το κατιμέρι και στείλτε μας μια φωτογραφία.

