CEVİZLİ KATMER

Refika Birgül

3 adet Baklava Yufkası
4 avuç Ceviz
1,5 çorba kaşığı (tepeleme) Kaymak
1 çorba kaşığı Tereyağı
1 çorba kaşığı Şeker

Genişçe bir tavada 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. 3 adet baklava yufkasını tezgaha açın. Bir fırçayla yufkaların aralarını erittiğiniz tereyağı ile yağlayıp üst üste koyun. Cevizli katmeri pişirirken bu tavayı kullanacağınızdan tavada biraz yağ bırakın. Valso mutfak doğrayıcısına 4 avuç ceviz, 1,5 tepeleme çorba kaşığı kaymak ve 1 çorba kaşığı şeker ekleyip iyice püre haline gelene kadar çalıştırın. Pürenizi yufkanın kenarlarında 2 şer parmak boşluk kalacak şekilde, tahta kaşıkla ortasına sürün ve yufkayı 20 cm X 20 cm ebatlarında kare zarf şeklinde kapatın. Sıcak tavaya katmerinizi koyun ve yaklaşık 1 dakika kadar pişirin. Ardından 250 derece fırının ızgarasında da 1,5-2 dakika üzerini pişirin. Bu süre fırınınızın performansına göre değişecektir. Her iki tarafı güzelce çıtır hale gelmiş. Gaziantep'in orijinal katmerine göz kırpan cevizli kaymaklı katmerimiz yemeğe hazır.

© lezzetler.com tarif no:123551 • adı:Cevizli Katmer • gönderen:valide hatun • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:19