



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KATMER (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

Hamur için;

150 gr. un

1 çay bardağı su

1 çay kaşığı tuz

İç i için;

2 yemek kaşığı şeker

2 yemek kaşığı çekilmiş antepfıstığı

100 gr. süt kaymağı

Hamur malzemeleri birbirine karıştırıldıktan sonra yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığına gelince avuç içiyle yumak haline getirilir. Biraz ayçiçek yağıyla ve bir saat dinlendirilir. Hamuru açmak için yumak el ile ezilir ve merdane ile açılır.

Elle havada çevrilerek açılır; kağıt inceliğine gelince elle düzeltilir ve muska gibi katlanıp dört köşe haline getirilir. Açılan hamura iç malzemeleri konarak tekrar dört köşesinden katlanır. Tepsiye konarak fırına sürülür. 10-15 dk. fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Katmer servise hazırdır.