FISTIKLI KAYMAKLI KATMER

Hamuru için:
1 su bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
3- 4 su bardağı un
Aldığı kadar su
İçi için:
200 gram kaymak
100 gram antepfıstığı
1 su bardağı şeker
4 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle derin bir kabın içine tuzu, unu ekleyip karıştırmaya başlayın. Üzerine yavaş yavaş su ekleyip iyice homojen bir hamur olana dek yoğurun. Bu hamuru bezelere ayırıp bir kabın içine alın ve üzerine sıvı yağı dökün. Hamurlar iyice yağlansın. Bu şekilde bir gece bekleyebilir. Ya da en az 25 dakika kadar dinlendirin. İçi için de kıyılmış fıstıkları kaymak, şeker ve yağ ile karıştırın. Hamuru oldukça ince bir şekilde açıp üzerine elinizle tepsideki yağdan gezdirin ve her tarafına yayın. Kaymaklı fıstıklı karışımdan paylaştırıp kat kat katlayın. Hamurun kalanını da üzerine kapayıp kenarlardan sıkıca kapatın. Tavada ya da fırında pişirip ikram edin. Sıcak sıcak servis tabağına alın. Bu hamurdan aynı zamanda Boşnak böreği de yapılır bilginiz olsun. Yani hamur yağın içinde beklediği için çok güzel açılıyor. Açılırken de yırtılmıyor. Hem tatlı hem tuzlu ikramların harika bir hamurudur bu.

© lezzetler.com tarif no:94950 • adı:Fıstıklı Kaymaklı Katmer • gönderen:YENİ • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:45