



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KATMER (GAZİANTEP)

Ali GÖĞEBAKAN

Hamur için:

150 gr. un

1 çay bardağı su

1 çay bardağı tuz

İç için:

2 yemek kaşığı şeker

2 yemek kaşığı çekilmiş antepfıstığı

100 gr. süt kaymağı

Hamur malzemeler birbirine karıştırıldıktan sonra yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığına gelince avuç içiyle yumak haline getirilir. Biraz ayçiçek yağıyla yağlanır ve bir saat dinlendirilir, hamur böylece hazır duruma getirilmiştir. Hamuru açmak için, yumak el ile ezilir daha sonra merdane ile büyütülür. Elle havada çevirilerek açılır; kağıt inceliğine gelince elle düzeltilir ve muska gibi katlanıp dört köşe haline getirilir. Açılan hamurun ortasına iç malzemesi konularak, tekrar dört köşesinden içe doğru katlanır, tavaya yerleştirilerek fırına sürülür. 10-15 dakika fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Katmer servise hazırdır.

