



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER TATLISI

Yufka için:

1 su bardağı un

1 yemek kaşığı sıvıyağ

Su

Tuz

İçi için:

Yarım su bardağı çekilmiş fıstık

Yarım su

1 bardağı taze kaymak

Yarım su bardağı tereyağı

3 yemek kaşığı şeker

Un 1/4 çay kaşığı tuz eklenerek kulak memesi yumuşaklığına gelecek kadar su ile yoğrulur. Yoğrulan hamur ikiye bölünür ve 15-20 dakika kadar üzeri örtülerek dinlendirilir. Dinlenen hamur kalınca açılır, sıvıyağ ile hafif yağlanarak 4'e katlanır ve 5-10 dakika daha dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamurlar merdaneyle incecik açılır ve 4'e katlanır. İçi hazırlamak için tüm malzemeler karıştırılır ve 4'e katlanan yufkaların içine koyulur. Yufkalar köşeleri ortaya gelecek şekilde zarf gibi katlanır. Katmerler, katlanan yer alta gelecek şekilde tepsiye yerleştirilir. Yüksek ısı fırında (250 derece) 7-8 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirilir ve sıcak servis edilir.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 26.05.2022