



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI KATMER (GAZİANTEP)

1,5 su bardağı ılık su

Yarım tatlı kaşığı tuz

Alabildiği kadar un

İç i için:

1 paket tereyağı

2 lüle kaymak

1 su bardağı ince çekilmiş antepfıstığı

1,5 çay bardağı toz şeker

Yoğurma kabına ılık su ve tuz konur, karıştırılır. Üzerine kulak memesi sertliğine gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 20 dakika kadar dinlendirildikten sonra limon büyüklüğünde bezelere ayrılır. Her beze unlu zeminde hazır yufka kadar açılır. Yüzeyine eritilmiş tereyağı, kaymak sürülür, şeker ve antepfıstığı serpilir. Büyük bir zarf gibi katlanır. Yağ sürülmemiş teflon tavada iki yüzü pembe renkte kızartılır.



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020