



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIK KREMALI KATMER (GAZİANTEP)

1,5 su bardağı un
Yarım su bardağı su
1 tutam tuz
1 tutam toz şeker
6 yemek kaşığı kakaosuz fındık kreması
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
Servis için:
Dövülmüş antepfıstığı

Un, tuz, su, şeker ve unu güzelce yoğurun.
Yumuşak ve hafif ele yapışan bir hamur elde edin.
Ardından hamuru 15-20 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.
Hamuru dört eşit parçaya bölüp beze haline getirin.
Bezelerin üzerini nemli bir bezle örtüp 15-20 dakika daha dinlendirin.
Tereyağını eritip içine ayçiçeği yağını ekleyin.
Hamurları yemek tabağı boyutunda tek tek açıp içine tereyağlı karışımı sürün.
Ortasına 1,5 yemek kaşığı fındık kreması ekleyip zarf şeklinde katlayın.
Her katladığınız kenara hafif tereyağı sürün.
Tavanızı ısıtıp kısık ateşe alın ve katmerin her iki yüzü kızarana kadar 2-3 dakika pişirin.
Üzerine dövülmüş antepfıstığı serpip servis edin.

