



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER (ANTEP)

250 gr. un
1 yumurta sarısı
30 ml. sıvıyağ
100 gr. antepfıstığı
30 gr. toz şeker
100 gr. tereyağı
100 ml. süt
karbonat
nişasta
kaymak

Un, yumurta sarısı, nişasta, karbonat ile yumuşak bir hamur yapın, biraz dinlendirin. Fıstıkları ince dövün, şekerle karıştırın. Baska bir kaptada süt ve tereyağını karıştırın. Hamurdan ceviz kadar parçalar alın 50 santim çapında incecik açın. Elde ettiğiniz hamuru aynı çapta bir tepsiye büzük yayın, üzerine fıstıklı karışımı ve sütlü karışımı yayın. İkinci hamuru aynı şekilde açıp tepsiye yayın, üzerine tekrar fıstık ve yağlı karışımı serin, bütün hamur bitene kadar devam edin. Tepsiyi kareler bölüp 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Kaymak ve fıstıkla süsleyerek servis edin.



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020