



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER (GAZİANTEP)

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

2 su bardağı un

2 çay kaşığı tuz

1 su bardağı su

İçine:

200 gram Antep fıstığı

1 çorba kaşığı toz şeker

Tereyağı

200 gram kaymak

Süslemek için:

Antep fıstığı

Unun üzerine su ve tuz ilave edilerek hamur haline getirin. Hamuru dört parçaya bölün. Yuvarlayıp, merdane yardımıyla genişletin. Genişleyen hamurları yağlı bir zemin üzerinde havada çevirerek ve zemine vurarak inceltin. Yufka inceliğinde açın (tercihe göre hazır yufka da kullanılabilir). Yufkanın tüm yüzeyine bir miktar tereyağı sürün ve kare olacak şekilde kenarlarını içe doğru katlayın. Üzerine bir miktar kaymak koyun. Şeker ve fıstık serpin. Tekrar kenarlarından kare olacak şekilde katlayın. 200 derece fırında üzeri pembeleşene dek pişirin. Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

