



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZİANTEP KATMERİ

Hamur için:

1,5 su bardağı un

1 çay bardağı su

1 çay kaşığı tuz

İç için:

2 yemek kaşığı şeker

2 yemek kaşığı çekilmiş antepfıstığı

100 gr. süt kaymağı

Yufka üzerine sürmek için:

Tereyağı

Katmer tarifi için önce un, su ve tuz karıştırarak kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Avuç içiyle hamuru toparlayın. Biraz ayçiçek yağıyla yağlayın ve bir saat dinlendirin.

Hamuru açmak için yuvarlak haline getirdiğiniz hamuru el ile ezin daha sonra merdane ile büyütün. Kağıt inceliğine gelince elle düzeltin ve muska gibi katlayıp dört köşe haline getirin.

Açılan hamurun ortasına tereyağı sürün, iç malzemesini ekleyin ve tekrar dört köşesinden içe doğru katlayın, tavaya yerleştirilerek fırına sürün.

180 derecede ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fıstıkla ve kaymakla süsleyebilirsiniz.

