



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KATMER (GAZİANTEP)

MasterChef

İçi için:

2,5 su bardağı süt

60 gram irmik

1/2 su bardağı toz şeker

1/2 su bardağı toz Antep fıstığı (boz fıstık)

Katmer hamuru için:

500 gram un

250 ml. ılık su

1 çay kaşığı tuz

Katmerleri pişirmek için:

1 yemek kaşığı tereyağı

Servisi için:

3 top sade dondurma

İlk olarakelediğiniz unun içerisine tuz ve yavaş yavaş su ekleyin. Hamur toparlanana kadar yoğurma işlemine devam edin.

3 eşit parçaya bölünen hamur toplarının orta kısımlarına ayçiçek yağı dökün ve 12 saat bekletin.

Tatlının içi için sütü tencerede kaynamaya alın ve irmik ekleyerek lapa bir kıvam elde edene kadar pişirin. Bu karışımın soğuması önemli.

Hamur bezelerini merdane yardımı ile açın. Baklava yufkası inceliğinde açılan katmerlerin kenarlarında dört bir yandan dikdörtgen olacak şekilde katlayın.

Hamurun iç kısımlarına toz şeker ve hazırlanan lapa karışımı ekleyin. Son olarak bol fıstık ya da tercih ettiğiniz fındık, ceviz gibi yemişleri ilave edin.

Hamuru kare şeklini alacak şekilde karşılıklı kenarlarından tutarak kapatın.

Tereyağı ile yağlanan fırın tepsisine yerleştirilen katmerleri 180 derecelik fırında 8-10 dakika kadar pişirin.

Yanında dondurma ya da kaymak ile servis edebilirsiniz.

