



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER (GAZİANTEP)

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

Hamur için:

2 su bardağı un

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı su (kontrollü ekleyin)

İç harcı için:

100 gram kaymak

4 yemek kaşığı toz Antep fıstığı

2 yemek kaşığı toz şeker

Pişirme için:

2 yemek kaşığı tereyağı

Geniş bir kaba unu koyup tuz ekleyin ve karıştırın.

Ortasını havuz gibi açarak azar azar suyu ekleyin ve ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamuru streç filme sararak 20-30 dakika dinlendirin.

Dinlenen hamuru 4 eşit bezeye ayırın.

Her bir bezeyi un serpilmiş tezgâhta oklava yardımıyla incecik açın.

Açtığınız hamurun üzerine kaymak sürün.

Kaymağın üzerine toz şeker ve Antep fıstığını eşit şekilde serpiştirin.

Tereyağını tavada eritin.

Hazırladığınız katmerleri orta ateşte, her iki yüzü de altın rengini alana kadar pişirin.

Pişen katmerleri sıcak servis tabağına alın.

Katmerinizi dilimleyerek servis edebilir, üzerine ekstra Antep fıstığı serpererek lezzetini artırabilirsiniz.

Yanında çay veya sütle birlikte sunarak bu enfes lezzeti tamamlayabilirsiniz.

