



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KATMER (GAZİANTEP)

Hamur İçin:

2 su bardağı un

1 ay bardağı su

1 ay bardağı süt

1 tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Aralarına Sürmek İçin:

50 gram tereyağı (eritilmiş)

1 ay bardağı sıvı yağ

İç Harcı İçin:

100 gram kaymak

1 ay bardağı toz şeker

1 ay bardağı ince çekilmiş antepfıstığı

Geniş bir karıştırma kabına unu alın ve ortasını havuz gibi açın.

Süt, su, sıvı yağ ve tuzu ekleyerek yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun.

Yoğurduğunuz hamuru 10-15 dakika dinlendirin.

Dinlenmiş hamuru 4 eşit parçaya ayırın ve her bir parçayı yuvarlayarak beze haline getirin.

Bezeleri tezgâhta oklava veya merdane yardımıyla mümkün olduğunca ince açın.

Açtığınız hamurun üzerine eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ karışımını fırça ile sürün.

Hamurun ortasına kaymak, toz şeker ve Antep fıstığını serpiştirin.

Hamuru zarf şeklinde kapatın (önce üst ve alt kenarları, ardından yan kenarları kapatarak kare bir şekil oluşturun).

Katmerleri yağsız bir tavada kısık ateşte, her iki yüzünü de çıtır çıtır olana kadar pişirin.

Pişerken üzerini tereyağı ile hafifçe yağlayabilirsiniz.