



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KATMER (ANTEP)

250 gr. un  
1 yumurta sarısı  
30 ml. sıvıyağ  
100 gr. antepfıstığı  
30 gr. toz şeker  
100 gr. tereyağı  
100 ml. süt  
karbonat  
nişasta  
kaymak

Un, yumurta sarısı, nişasta, karbonat ile yumuşak bir hamur yapın, biraz dinlendirin. Fıstıkları ince dövün, şekerle karıştırın. Baska bir kaptada süt ve tereyağını karıştırın. Hamurdan ceviz kadar parçalar alın 50 santim çapında incecik açın. Elde ettiğiniz hamuru aynı çapta bir tepsiye büzük yayın, üzerine fıstıklı karışımı ve sütlü karışımı yayın. İkinci hamuru aynı şekilde açıp tepsiye yayın, üzerine tekrar fıstık ve yağlı karışımı serin, bütün hamur bitene kadar devam edin. Tepsiyi kareler bölüp 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Kaymak ve fıstıkla süsleyerek servis edin.



Fotoğraf "vitray" tarafından gönderildi. 17.03.2020