



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

Hamuru için:

300 gr un

2 çay bardağı su

1 tutam tuz

Sıvı yağ

İçi için:

4 yemek kaşığı şeker

4 yemek kaşığı çekilmiş Antep fıstığı

200 gr sahan kaymağı (süt kaymağı)

Un, tuz ve suyu karıştırıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamuru ikiye ayırın ve her bir parçayı avuç içinde yumak haline getirin.

Yumakları iyice yağlayın ve bir kap içerisinde üzerini nemli bezle örtterek bir saat dinlenmeye bırakın.

Hamuru el ile iyice ezerek yuvarlayın. Merdane ile olabildiğince ince açın. Açılan hamuru elle havada çevirerek kâğıt inceliğine getirin. Hamımı yağlanmış tezgâha yayın ve üstüne az yağ gezdirin. Dört kenarı ortaya doğru katlayıp kare haline getirin.

Fıstık ve şekeri ikiye bölün, yarısını hamurun üstüne serpeleyin. Kaymağın yarısını ufak topaklar halinde hamurun üzerine eşit olarak dağıtın. Tekrar köşeleri ortaya

getirerek kare halinde katlayıp, üzerine biraz yağ sürüp fırın tepsisine alın.

Önceden kızgın (230 derece) ısıtılmış fırında 10-15 dakika nar gibi kızarana kadar pişirin. Kare kare keserek tabaklara alın ve sıcak sıcak servis yapın.

Not: Bu malzeme iki katmer içindir. Bir tanesi tatlı olarak yemek sonrası ortaya servis edilirse 2-3 kişiye yetebilir. Hamur açmakta zorlanıyorsanız veya vaktiniz yoksa hazır yufka ile de katmer yapabilirsiniz. İyi kalite ince bir yufka kullanın, isterseniz baklava yufkası da kullanabilirsiniz. Antep ağzında gatmer olarak da geçen bu inanılmaz lezzeti Gaziantep dışında yakalamak çok zordur. Ustasının elinden, çarşı içinde yenen katmerin nefaseti bambaşkadır. Evde yaparken hamuru havada çevirmesi biraz tecrübe ister, eğer beceremezseniz, elle çekiştirerek açmayı deneyebilirsiniz. Katmeri fırında yapabileceğiniz gibi tavada az yağda da kızartabilirsiniz. Katmer genelde kahvaltılık olarak yapılır. Düğün sonrası, zifaf gecesinin ertesi günü oğlan evi kız tarafına katmer gönderir.



© lezzetler.com tarif no:88251 • adı:Katmer (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:07.04.2025 - 01:02