



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KİLİS KATMERİ

Çelik bir tencerede toz şeker ve 4 su bardağı su ile kıvamlı bir şurup hazırlanır, soğutulur. Unun içersine tuz ve su konarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Yoğrularak iyice özdeşleştirilir. 1,5 ceviz büyüklüğünde yumak yapılır. Üzeri örtülerek 2-3 saat dinlendirilir. Yağlanmış mermer üzerinde önce merdane ile sonra elle açılarak sigara kâğıdı gibi inceltilir. Kenarları çıkartılır. Karşılıklı kenarları katlanarak yuvarlak yufka kare şekline getirilir. Üzerine ince ince kaymak yerleştirilir. İki taraftan katlanarak dikdörtgen şekline getirilir. Isıtılmış tereyağında iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır. Mermerin üzerinde 3 parmak eninde ve boyunda kare şeklinde kesilir. Düz bir servis tabağına yan yana dizilir. Üzerine önce kıvamlı şurup gezdirilir. Daha sonra pudra şekeri serpilir. En üstü dövülmüş Antep fıstığı ve tarçınla süslenir.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 29.12.2018