



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER (KİLİS)

1 kg baklavalık un
2 kg kaynamış süt kaymağı
1 yemek kaşığı tuz
250 gram sütü alınmış tereyağı (sade yağ)
Alabildiği kadar su
Şerbet için:
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Süslemek için:
Yarım su bardağı çekilmiş Antepfıstığı
250 gr pudra şekeri
2 tatlı kaşığı tarçın

Ölçülü un, tuz, su ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. 18 beze ayrı ayrı (45 ceviz büyüklüğünde) yağ bez altında 2-3 saat dinlendirilir. Her beze, önce merdane ile sonra el ile ince zar haline gelinceye kadar açılır. Yufka ikiye katlanır, içerisine avuç içi kadar kaymak döşenir; zarf gibi kapatılır. Isıtılmış tereyağında iki tarafı pembeleşinceye kadar pişirilir. Eni 3, boyu 4 parçaya kare kare kesilir. Her katmer için 3-4 kaşık şekerli şurup dökülür, 2 kaşık pudra şekeri serpilir. 3 su bardağı şeker ile 2 su bardağı su kaynatılır, kıvamlı şerbet hazırlanır. Soğutulur tatlı sıcak şerbet soğuk olarak kullanılır. Üzerleri önce fıstık içi ile sonra tarçınla süslenir. Sıcak servis yapılır.

