



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİLİS KATMERİ

1 kilogram un
20 gram tuz
1 kilogram kaymak
1 ay bardağı tereyağı
1 ay bardağı pudra ekeri
1 yemek kaşığı tarçın
1 ay bardağı çekilmiş antepfıstığı
1 kilogram toz eker
300 gram tereyağı
2 su bardağı sıvı yağ

Toz ekeri bir tencereye alıp üzerine 4 su bardağı su ekleyin.

Kaynayana kadar karıştırarak pişirip kıvamlı bir şurup elde edin ve kenara alın.

Una tuzu ve aldığı kadar suyu ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Cevizden biraz büyük olacak şekilde 18 adet bezeye ayırdığınız hamuru üzerini örterek 2-3 saat kadar dinlendirin.

Dinlenen hamurları yağlanmış mermer tezgah üzerinde önce merdane sonra da el ile açarak zar gibi ince bir hale getirin.

Karşılıklı kenarlarını katlayarak kare haline getirdiğiniz yufkanın üzerine öbek öbek kaymak serpin.

İki taraftan katlayıp dikdörtgen şekline getirin ve kızgın tereyağında her iki tarafı da pembeleşene kadar kızartın.

Tezgahın üzerinde 3x3 büyüklüğünde karelere ayırdığınız katmeri servis tabağına dizin.

zerine önce kıvamı koyulaşmış şerbetten gezdirin ardından pudra ekeri serpin.

Son olarak dövülmüş antepfıstığı ve tarçın ile sslediğiniz tatlınızı sıcak servis edin.

