



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER (KİLİS)

Abdülkerim Bekan

1. kalite un, tuz ve su ile hamur yoğrulup 1-2 saat dinlenmeye bırakılır. 60-70 gramlık yumaklar kesilip elle küçük yuvarlaklar açılır. Zeytinyağı ile yağlanıp ıslak bir bezin altında, serinde dinlendirilir. Elle, soğan zarı inceliğinde olacak şekilde büyütülerek açılır. Çapı neredeyse 1 metreyi bulur. Tezgâha yayılıp kenarlardaki kalınlıklar kesilir. Alttan ve üstten birbirinin üzerine gelecek şekilde ortaya doğru kapatılır. Ortasına kaymak dökülür. Sağ ve sol da aynı şekilde kapatılır. Kare bir hamur elde edilmiştir. Bakır tavaya sade yağ konur, iyice kızdırılır. Katmer arkalı önlü kızartılır. Tabağa alınıp dilimlenir, üzerine bolca pudra şekeri ve tarçın serpilir.

Not: Zeytinyağı, yufkanın açılırken taşa yapışmaması, kolayca açılabilmesi, ıslak bez ise hamurun kurumaması içindir. Yufkası çok ince olduğundan yağa atılınca hemen kavrulur, yağı içine çekmez. Kaymak çoğu kez ıslı bir tada sahiptir. Bakır tava kalın olduğundan katmerin kızarması biraz zaman alabiliyor.

Soğutma teknolojisinin gelişkin olmasından ötürü günümüzde 12 ay boyunca yapılabilen katmer geçmişte yalnızca sütün bol olduğu, kaymağın kolayca alındığı mart, nisan ve mayıs aylarında yapılmaktaydı. Ancak tatlıya ilişkin tek değişiklik bu değil; bugün mutlaka fıstık atılıyor, kare şeklinde dilimleniyor, üstelik bir de şurup şekeri dökülüyor. Önce şurup şekeri, üzerine pudra şekeri, tarçın ve fıstık bolca serpiliyor.

Şurup şekeri: 1 bardak şeker. 2 bardak su ocağa konur. Kaynayınca 1 tırnak (yarım nohut kadar) şap atılır. Tarif Halepli'nin zamanından beri böyledir. Şurup şekeri Kilis'te kıvam, kestirme, şirin, cıvık şeker ve şurup isimleriyle de biliniyor.

Katiner, şehre 40'ı yıllarda Halalepli bir ustayla gelir, Halepli tatlıcı Mehmet usta ile. Denen o ki, usta tatsız gelmişinden kaçmak için zamanında Halep'ten Kilis'e gelmiş. Gelirken de o güne dek yalnızca baklava, kadayıf ve peynirli künefenin yapıldığı Kilis'te bilinmeyen hiç yapılmayan katmer, fıstıklı burma ve belluriyeyi yanında getirmiş. Usta 50-60 yaşlarındayken yanına Abdülkerim Bekan, mesleği öğrenmek için girer. Abdülkerim usta o günlerde 17 yaşındadır. Aslında, ilkokul 5. sınıfı bitirdiğinde babası meslek öğrenmesi için baklavacı Mıstıkoğlu Mehmet ustanın yanında vermiştir onu ama, Mehmet usta sanatını gizlediği için çırak Abdülkerim, 7-8 yıl sonra, hiçbir şey öğrenmeden ayrılmıştır oradan. Ustalığını Haleplinin yanında alan Abdülkerim Bekan usta yıllardır tezgâh başına geçmiyor; çünkü, artık oğulları Atilla ve Uğur Bekan ustalar çalışıyor.



