



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMER (KİLİS)

Kilis Valiliği

1 kg. un

Tuz

750 gr. şeker

500 gr. sadeyağ

100 gr. dövülmüş antepfıstığı

100 gr. pudra şekeri

50 gr. tarçın

Hamur normal su ile yoğrulup, kıvamına getirilerek 50 gr'lık parçalar halinde top şekline sokulur. Dinlenmeye bırakılır. Dinlendikten sonra merdane ile biraz açılarak ve daha sonra el ile serpilerek büyütülür ve ön taraftan ikiye katlanır. Ortasından koyun sütünden (kaynatılmış ve üzerinde tutan kaymağı toplanır) yapılmış kaymak yerleştirilir. Hamurun kalan kısmı da kapatılır. Tavada tereyağında kızartılır. Kızartılan katmer eşit parçalara kesilerek üzerine önceden hazırlanmış şerbet dökülür. Daha sonra antepfıstığı, pudraşekeri ve tarçın serpilerek servise hazır hale getirilir.

