



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI VE FISTIKLI KATMER

3 su bardağı un
1 yumurta
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4 yemek kaşığı süt
1 fiske tuz
İçerik için:
200 gr. kaymak
Çekilmiş fıstık
Toz şeker
Yarım fincan sıvı yağ

Hamur malzemeleri ile aldığı kadar suyla yumuşak bir hamur hazırlanır, üzeri streçlenerek yarım saat dinlenmeye bırakılır.

Süre sonunda hamur cevizden büyük parçalara bölünür.

Hamuru açmak için bir tabakta un ve nişsata karışımı hazırlanır. Hamur karışıma bulanarak oklava ile açılır, üzeri fırça ile çok az yağlanır.

Açılan hamurun iki ucu ortada buluşturulur, üzerine önce toz fıstık, sonra toz şeker serpilir, üzerine parça parça kaymak serpiştirilir. Diğer iki ucu da üst üste getirilerek, gözleme şeklinde katlanır.

Teflon tavada iki yüzüde pişirilir, servis tabağına alınarak üzeri tereyağı ile yağlanır.

