



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİLİ KATMER

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

3 su bardağı süt

1,5 çay bardağı öğütülmüş antepfıstığı

Yufka için:

20 adet baklavalık yufka

100 g eritilmiş tereyağı

Pişirmek için:

1 yemek kaşığı tereyağı

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı iri kırılmış antepfıstığı

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın ve orta ateşte karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 5 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Soğuyan şurubu geniş bir kaba alın.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine kazandibi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak 15 dakika soğutun.

5 adet baklavalık yufkayı, aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üst üste koyun. En üste de tereyağı sürün.

Kazandibinden 2 yemek kaşığı alıp beşli yufkanın üzerine, sadece bir yarısını kaplayacak şekilde ve kenarlarda 1 cm boşluk bırakarak yayın. Üzerine 1 yemek kaşığı öğütülmüş Antep fıstığı serpin. Boş taraftaki yufkaları kaldırıp kazandibili yarının üzerine kapatın. Eliniz ile kenarlarına ve tüm yüzeye bastırarak yapışmasını sağlayın. Hazırladığınız hamuru ortadan 2 eşit parçaya kesin. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın.

Büyük boy bir tavayı orta ateşte ısıtın ve yaklaşık 1 çay kaşığı tereyağı ile yağlayın. Hazırladığınız hamurları tavaya alın ve arkalı önlü pembeleşinceye kadar yaklaşık 3-4 dakika pişirin. Ocaktan alıp soğuk şurubun içine atın, arkalı önlü çevirip çıkarın. Tüm yufkaları aynı şekilde hazırlayın ve Antep fıstığı ile süsleyip ılık olarak servis yapın.



