



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA KATMERİ (KİLİS)

400 gr baklavalık un

Aldığı kadar su

4 parça sahan kaymağı

Kızartmak için sıvıyağ

Tuz

Şurup için:

2 su bardağı tozşeker

1 su bardağı su

Üzeri için:

1 çay bardağı çekilmiş antepfıstığı

1. Şeker ve suyu bir kaptaki kaynatıp soğumaya bırakın. Unu hamur yoğurma kabına alın. Aldığı kadar su ve tuz ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Hamurdan cevizden biraz daha büyük 8 parça koparıp sıvıyağla yağlayın. Hamurları bir tepsiye aralıklı olarak dizip üzerini streç folyoyla kapatın. Yaklaşık 2 saat dinlendirin.

2. Tezgâhı unlayıp hamurları merdane ile biraz açın. Hamurun bir ucundan tutup havada başınızın üzerinden çevirerek tezgâhin üzerine vurup açın. Hamurun ortasına bir parça kaymak yerleştirip zarf şeklinde kapatın. Kızgın yağda iki taraflı kızartıp soğuk şerbete ilave edin. Malzeme bitinceye kadar işleme devam edin. Katmerleri servis tabaklarına alın. Üzerlerine antepfıstığı serperek ılık olarak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.04.2024