

Antep Katmeri

Toplam 87 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Zor

~520 kcal

Açlık bar 13/10

Gaziantep sabahlarındance hamur, kaymak ve fıstıktaavada çitbir tatlıya dönüşür.

Malzemeler

- 300 gr Un
- 200 gr Kaymak
- 150 gr Antep fıstığı
- 80 gr Şeker
- 60 gr Tereyağı
- 150 ml Su

Yapılı

- Un ve suyla hamur yoğurup 30 dakika dinlendirin, doku bozulmasını önlemek için ölçüyü değiştirmeden ilerleyin.
- Dinlenen hamuru yağlı tezgaha ince zar gibi açın.
- Açılan hamurun ortasına kaymak, Antep fıstığı ve şekeri eşit serpiştirin.
- Katmeri tereyağı tavada 6 dakika çevirerek pişirin, katlar yanmasını önlemek için ateşi orta tutun.
- Katmeri kare kapatıp kenarları bastırın, harç pişerken dışarı taşmasını önleyin.
- Katmeri sıcak halde dilimleyip üzerine Antep fıstığı serpiyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru zar gibi açın katmer tavada kısasürede kabarması için çitkalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne Antep fıstığı serpip kaymakla, sıcak dilimler halinde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş