

# Katmer

Toplam 55 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 6/10

İnce açılış hamurunun yağlanıp katlanmasıyla tavada pişen geleneksel hamur işi.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 80 gr Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Yağ

## Yapılış

1. 3 su bardağı un, su ve tuzu 8 dakika yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin, gluten gevşesin ve ince açılışın.
3. Hamuru ince açılış tereyağı ve sıvı yağ karışımına yüzeye sürün.
4. Hamuru kare katlayıp 5 dakika daha dinlendirin.
5. Katmerleri orta ateşte 3 dakika ilk yüzleri kızarıncaya kadar pişirin.
6. Çevirip 2 dakika daha pişirin, katlar yağla çitlendirin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru ince açılış ve kat aralarını yağla eşit sürün; katmer pişerken tel tel ayrılır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Bal, kaymak veya peynirle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt