

# Sivas Katmeri

Toplam 165 dk

Hazırlama 165 dk · Pişirme 38 dk

8 kişilik

Orta

~380 kcal

Açılış 15/10

Sivas katmeri, mayalı hamuru tereyağla katlayıp cevizli veya sade olarak tepside tel tel pişiren yöresel hamur işidir.

## Malzemeler

- 5 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Süt
- 1 paket Kuru maya
- 180 gr Tereyağ
- 1 su bardağı Ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Süt, maya ve şekeri karıştırıp 10 dakika köpürtün.
2. Un ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
3. Hamuru 40 dakika mayalandırın.
4. Hamuru açıp yumuşak tereyağ sürün ve ceviz serpin.
5. Hamuru katlayıp tepsi boyunda yeniden açın.
6. Üstüne tereyağ sürüp 15 dakika tepside dinlendirin.
7. Katmeri 190°C fırında 30 dakika kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Her kata yumuşak tereyağ sürmek katmerin tel tel ayrılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Fırında pişirdikten sonra 10 dakika dinlendirip peynir, bal ve çayla sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş