

Taval Katmer

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~252 kcal

Açlık bar 5/10

Kayseri usulü taval katmer; ince hamurun eritilmiş tereyağıyla katlanıp tavada iki yüzü altı ırmeğe gelene kadar pişirildiği, kaymak ve pudra şekeri eşliğinde servis edilen sade bir kahvaltıtatlısıdır.

Malzemeler

Hamur için

- 400 gr Un
- 220 ml Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Katlar için

- 60 gr Tereyağı

Servis için

- 80 gr Kaymak
- 1 adet Yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı Pudra şekeri

Yapılışı

1. Un, su ve tuzla pürüzsüz hamur yoğurun; üzerini örtüp 15 dakika dinlendirin.
2. Tereyağı tava ya da kaptan eritip kenara alın. Yumurta sarısını tava ya da kaptan eritilmiş tereyağıyla karıştırın.
3. Hamuru 4 bezeye bölüp her birini yufka inceliğinde açın. Üzerini eritilmiş tereyağıyla yağlayın.
4. Yağlanmış hamurları katlayarak katmer formuna sokun; üst yüzlerini yumurta sarısıyla karıştırın.
5. Yapılamaz tavaya orta-kısmi ateşte 15-20 dakika iki yüzü altı ırmeğe gelene kadar pişirin.
6. Tavadan alıp 1 dakika dinlendirin; üçgen dilimleyin.
7. Sıcak servis tabağına alıp üstüne kaymak yatırıp pudra şekeri serpip demli çayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamuru en az 15 dakika dinlendirin; gluten gevşer, açma sırasında ırmeğe gelene kadar tereyağı katmanda yeniden sürün; tek seferde değil, kat kat lazımlıdır. Üst yüze yumurta sarısı sürmek pişerken parlak kabuk oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak katmerleri dilimleyip tabağına alıp üstüne kaymak yatırıp pudra şekeri serpin, yanına demli çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta