



KIRAZ'IN
MUTFAđI



Katmer (Gaziantep)



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 Kişilik

Malzemeler:

☐ Hamuru için:

- 2 su bardağı un
- 1 çay bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

☐ İç Harcı için:

- 1 su bardağı toz Antep fıstığı
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay bardağı kaymak

☐ Üzeri için:

- 2 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)
- 1 yemek kaşığı bal veya pudra şekeri

Yapılışı:

1. Hamuru Hazırlayın:

- Unu geniş bir kaba alın, tuzu ekleyin.
- Suyu ve sıvı yağı ekleyerek yoğurun.
- Yumuşak bir kıvam elde edene kadar yoğurduktan sonra üzerini örtüp **15 dakika dinlendirin.**

2. Hamuru Açın ve İç Harcı Ekleyin:

- Hamuru 2 eşit parçaya bölün.
- Unlanmış tezgâhta ince açın.
- Açılan hamurun üzerine kaymak, toz şeker ve Antep fıstığını serpiştirin.



3. Hamuru Katlayın:

- Hamurun kenarlarını içe doğru katlayarak kare Őekli verin.
- Üzerine hafifçe bastırarak inceltin.

4. PiŐirme:

- Tavayı ısıtın, katmeri yağsız tavada **her iki tarafı kızarana kadar** evirerek piŐirin.
- PiŐtikten sonra üzerine eritilmiş tereyağı sürün.

5. Servis:

- Sıcak olarak üzerine bal veya pudra Şekeri serperek servis edin.

>> **İpucu: Daha ıtır bir katmer için hamuru açarken içine birkaç damla sıvı yağ ekleyebilirsiniz.** Ayrıca, fırında piŐirmek isterseniz **200°C'de 10-12 dakika** piŐirebilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfađı