Katmer (Gaziantep)

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme 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.

Kiraz'ın Mutfağı

3. Hamuru Katlayın:

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

4. Pişirme:

- Tavayı ısıtın, katmeri yağsız tavada **her iki tarafı kızarana kadar** çevirerek pişirin.
- Piştikten sonra üzerine eritilmiş tereyağı sürün.

5. Servis:

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

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

Kiraz'ın Mutfağı