

Antep Katmeri

Toplam 57 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 13/10

Gaziantep sabahlarındance hamur, kaymak ve fıstıktaavada çtör tatlıya dönüşür.

Malzemeler

- 300 gr Un
- 200 gr Kaymak
- 150 gr Antep fıstığı
- 80 gr Şeker
- 60 gr Tereyağı

Yapılı

1. Un ve suyla hamur yoğurup 30 dakika dinlendirin.
2. Hamuru ince açıp kaymak, fıstık ve şekerle katlayın.
3. Tereyağı tavada iki yüzünü 6 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru zar gibi açın katmer tavada kısürede kabarı ve çtkalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne Antep fıstığı serpik kaymakla, sıcak dilimler halinde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş