

# Sivas Katmeri

Toplam 40 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk 4 kişilik Orta ~266 kcal Açılış 15/10

Sivas katmeri, ince açılmış yufka katları tereyağıyla oluşturularak tavada ya da sacda pişen, sabah sofralarında sıklıkla servis edilen sade bir hamur işidir.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 60 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Hamuru yoğurup 15 dakika dinlendirin.
2. Hamuru ince açılmış tereyağı sürerek katlayın.
3. Katmeri tavada iki yüzünü toplam 10 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Katları kapatırken aralara eşit yağ sürmek katmerin daha ince ayrılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pekmez ya da çayla 11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt