

Katmer

Toplam 55 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 16/10

İnce açılmış hamurun yağlanıp katlanmasyla tavada pişen geleneksel hamur işi.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz
- 80 gr Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Yağ

Yapılışı

1. Un, su ve tuzu 8 dakika yoğurun, hamuru 20 dakika dinlendirin.
2. Hamuru ince açıp yağlayıp katlayarak kare şekli verin.
3. Katmerleri tavada iki yüzü kızarana kadar toplam 4-5 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru ince açıp ve kat aralarını yağla eşit sürün; katmer pişerken tel tel ayrılır.

SERVİS ÖNERİSİ

Bal, kaymak veya peynirle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt