

Tavali Katmer

Toplam 40 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~252 kcal

Açlık bar 5/10

Kayseri usulü tavali katmer, yağlanan ince yufka katların tavada çevrilerek dışı çıtır içi yumuşak bırakılan sade bir kahvaltılık hamur işidir.

Malzemeler

Hamur için

- 400 gr Un
- 220 ml Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Katlar için

- 60 gr Tereyağ

Servis için

- 80 gr Kaymak

Yapılışı

1. Un, su ve tuzla pürüzsüz hamur yoğurun, üzerini kapatıp 15 dakika dinlendirin.
2. Hamuru bezelere ayırıp her birini açılmış tereyağ sürerek katlayın.
3. Katmerleri tavada iki yüzü toplam 10 dakika pişirin, dışı kızarsın.
4. Pişen katmerleri tabağa alıp üstlerine kaymak yerleştirin.
5. Katmeri 110°C'ye, tereyağlı katlar koparıldıkça kaymak akmaya başlasın.

PÜF NOKTASI

Katmerleri tavaya almadan önce çok sızdırmamak için iç katların yumuşak kalmasını ayarlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kaymak sürerek 110°C servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt