

# Tokat Zile Pekmezli Katmer

Toplam 53 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Zile pekmezli katmer, ince açılmış hamuru ceviz ve pekmezle katlayıp sacda pişiren tatlı Tokat kahvaltısıdır.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı tuzlu su
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı Ceviz
- 0.8 su bardağı Zile pekmezi
- 100 gr Kaymak

## Yapılışı

1. Un, su ve tuzla yumuşak hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirip dört bezeye ayırın.
3. Bezeleri ince açılmış tereyağı sürün.
4. Cevizi serpip hamuru zarf gibi katlayın.
5. Katmerleri sacda her yüzü 4 dakika kadar pişirin.
6. Sıcakken pekmez sürüp kaymakla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pekmezi pişirme sonrası sürmek yanıklardan korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaymak ve şekerli çayla 11 dilim halinde sunun.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt