

Gaziantep Katmeri

Malzemeler

1 adet yufka
60 gr. kaymak (yaklasik 1 rulo)
3 corba kasigi bozic(antep fistigi)
1,5 corba kasigi tereyagi
1 corba kasigi toz seker

Yapilisi

1 adet yufkayi tezgahta acin, 1,5 corba kasigi tereyagini kucuk bir tavada eritin. Actiginiz yufkayi, erittiginiz tereyagindan 1 corba kasigi alarak bir firca ile yaglayin. Sonra 60 gr kaymagi kucuk parcalar halinde paylastirarak, araliklarla yufkanin uzerine koyun. 1 corba kasigi toz sekerden, sonra uzerine serpmek icin 1 tutam ayirin ve kalanini yufkanin uzerine dagitarak serpin. Son olarak 3 corba kasigi cekilmis bozici de serpererek, yufkayi bir zarf kapatir gibi kapatir. Yufkanin sigacagi boyuttaki tavaya, ilk eritmeden artan 1/2 corba kasigi tereyagini dokun ve isininca katmeri onlu arkali kizarana kadar pisirin. Servis ederken uzerine biraz daha bozic ve ayirdiginiz bir tutam sekeri de serpererek, bekletmeden sicak sicak yiyin.