

Sivas Katmeri

Malzemeler

300 gr kaymak

1 su bardagi sut

2 yemek kasigi tuzsuz tereyagi

1 tatli kasigi kuru maya

Aldigi kadar un

Yapilisi

Hamuru icin 1'er bardak su ve sut ile 1 tatli kasigi kuru maya azar azar un eklenerek toparlanana kadar yogrulur.Yogrulan hamur iki esit bezeye ayrilir ve un serpilerek incelene kadar acilir. 2 yemek kasigi tuzsuz tereyagi eritilir. Acilan hamur yaglanir ve kaymak surulur. Ikinci beze de acilip kaymaklanan hamurun uzerine serilir. Tereyagi surulup zarf seklinde katlanir ve donmasi icin dolaba alinir. Donan katmer firin tepsisine elle bastirilarak yayilir. 1 adet yumurta (akiyla birlikte) cirpilir ve katmerin uzerine surulur. Katmerin uzerine catalla desenler yapilir. 180 derecede isitilmis firinda pisirilir. Ucgen dilimlere kesilerek sunulur.
Sivas Katmeri servise hazirdir.