



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FISTIKLI KATMER

2 adet hazır yufka
2 yemek kaşığı tereyağı
1 bardak yeşil fıstık içi dövülmüş
yarım su bardağı pudra şekeri
Kızartmak için 3 çorba kaşığı tereyağı

Hazır yufkaları tezgahın üzerine yayın, eritilmiş ılıtılmış tereyağının yarısını yufkanın her tarafına deyecek şekilde fırçayla sürün. Yeşil fıstık içini ve pudra şekerini bir kasede karıştırıp, yarısını yufkanın üzerine serpiştirin. Yufkaları 4 eşit parçaya bölün, her bir parçanın kenarlarını içine toplayarak dikdörtgen şeklinde katlayın, böylece hazırladığınız katmer 8 adet olacak, teflon tavada tereyağının kalanını eritip, kızdırın. Katmerlerin her iki yüzünü de çevirerek kızartın. Servis tabağına alı üzerine pudra şekeri ve yeşil fıstık serpip servis edin.

Afiyet Olsun