FISTIKLI KATMER

3 yemek kaşığı (105 gr) Bizim Yağ
4 yaprak baklavalık yufka
1 rulo kaymak
3 çorba kaşığı antepfıstığı
1 çorba kaşığı toz şeker

Bir adet yufkayı tezgâha seriyoruz. Üzerini erimiş Bizim Yağ ile yağlayıp ikinciyi de üzerine serip bir daha yağlıyoruz.
Her katı bu şekilde yağlayarak yufkaları birleştiriyoruz.
Kaymaktan küçük parçalar alıp yufkanın üzerine sürüyoruz.
1 tutam toz şeker ve 2 çorba kaşığı antepfıstığını serpip yufkayı zarf şeklinde kapatıyoruz.
Yufkanın sığacağı boyuttaki tavaya 1 çorba kaşığı Bizim Yağ'ı eritiyoruz. Katmeri önlü arkalı kızartıp üzerine fıstık ve toz şeker serperek servis ediyoruz.

Not: Tatlınızın, şeker miktarını arttırmak isterseniz, en üst katmana da toz şeker serpebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:126278 • adı:Fıstıklı Katmer • gönderen:ay • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:37