



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## ANTEPFİSTİKLİ KATMER

Malzeme:

İç Malzeme için :

8 çorba kaşığı antepfıstığı içi

250 gram kaymak

4 kahve fincanı toz şeker

Hamuru için :

400 gram Bizim Mutfak Un

2 çay kaşığı Tuz

240 ml su

Elenmiş un, tuz ve suyu hamur yoğurma kabında pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru dört eşit parçaya ayırın. Un serpilmiş tezgahın üzerinde oklava yardımıyla hazır yufkadan biraz daha ince olacak şekilde açın. Yufkanın üzerine sırasıyla tozşeker serpin, fındık büyüklüğünde kesilmiş kaymak parçaları ve antepfıstığı içi yayın. Zarf şeklinde katlayın. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında hamur kızarıncaya kadar pişirin. Ilık servis yapın.