



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI KATMER

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Adet yufka
- 2 Çorba Kaşığı toz şeker
- 1 Çay Bardağı kaymak
- 1 Çay Bardağı antep fıstığı

Yufkayı açıp toz şeker ve fıstığı serpiştirin. Kaymağı küçük parçalar halinde yufkanın üzerine yerleştirin. Yufkayı zarf şeklinde kapatın. Geniş bir tavaya margarin alın ve eritin ardından yufkayı tavaya koyarak yufkanın her iki yüzünde kızartın. Katmer pişdikden sonra servis tabağına alın ve katmeri dilimleyin. Ardından üzerine antep fıstığı serpin.