



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KATMER (BAKLAVA YUFKASI) (GAZİANTEP)

Mazda Lezzete Götüren Marka  
Mehmet Yaşın

4 yaprak baklavalık yufka  
60 gr rulo kaymak  
3 yemek kaşığı ince çekilmiş antepfıstığı  
1 yemek kaşığı toz şeker  
45 gr tereyağı

Bir adet yufkayı tezgaha serin. Üzerine eritilmiş tereyağı ile yağlayıp ikinciyi üzerine yerleştirin. Tekrar tereyağı sürün. Diğer iki yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. 60 gram kaymaktan küçük parçalar alıp yufkanın üzerine serpiştirin. Toz şeker ve Antep fıstığını serpip yufkaları zarf şeklinde kapatın. Yufkanın sığacağı boyuttaki tavaya tereyağı ekleyip eritin. Yufkaları tavada önlü arkalı pişirin. Sıcak servis yapın.

