



KATMER (GAZİANTEP)

60 gram tereyağı
12 baklava yufkası
8 yemek kaşığı toz şeker
8 yemek kaşığı toz Antep fıstığı
3 yemek kaşığı kaymak
Üzeri için:
Toz Antep fıstığı
Kaymak

Yufkaların üç tanesini aralarını yağlayarak üst üste koyun ve erittiğiniz tereyağını sürün. Üstüne toz Antep fıstığı ve şeker serpin. Yufkanın altından ve üstünden 3 parmak içeri katlayın ve yine tereyağlayın. Küçük parçalara ayırdığınız kaymağı yufkanın üzerine serpin. Bu defa sağ ve soldan ortaya doğru katlayın. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Yapışmaz bir tavada tereyağını gezdirerek katmerlerin iki yüzünü çevirerek kızartın. Üzerine Antep fıstığı gezdirin ve yanına kaymak koyarak servis edin.

