



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GAZİANTEP KATMERİ (BAKLAVA YUFKASI)

4 adet baklavalık yufka  
80 g kaymak  
4 yemek kaşığı toz antepfıstığı  
3 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı toz şeker  
Üzeri için:  
4 tatlı kaşığı toz antepfıstığı

Tereyağını küçük bir sos tenceresinde eritin.  
1 adet yufkayı tezgahta açın ve erittiğiniz tereyağından alarak bir fırça ile yağlayın.  
Ardından kaymaktan parçalar kopararak yufkanın ortasına aralıklarla eşit şekilde koyun.  
Üzerine toz şeker ve bolca toz antepfıstığı serpin.  
Yufkanın uzun kenar kısımlarını üzerine kapatın.  
Kapatıldıktan sonra kısa kenarları da yufka kare zarf haline gelecek şekilde katlayın.  
Kalan 3 yufkaya da aynı işlemleri uygulayın.  
Geniş bir tavaya bir yemek kaşığı tereyağını eritin ve katmerinizi her iki tarafı da kızarana kadar pişirin.  
Pişen katmerlerin tam ortasına toz antepfıstığı serpip servis edebilirsiniz.

