



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEP KATMERİ

2 adet baklavalık yufka
100 gr tereyağı, eritilmiş
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı dövülmüş Antep fıstığı
1 su bardağı kaymak (isteğe bağlı)

Baklavalık yufkaları tezgaha serin.
Eritilmiş tereyağını bir fırça ile yufkanın her yerine sürün.
Üzerine ikinci yufkayı serin ve tekrar tereyağı sürün.
Toz şeker ve dövülmüş Antep fıstığını yufkanın her yerine serpin.
Yufkayı dört bir yandan katlayarak kare bir şekil verin.
Tavayı orta ateşte ısıtın ve tereyağı ekleyin.
Katmerleri tavaya koyun ve her iki tarafını da altın rengi olana kadar pişirin.
Pişen katmerleri servis tabağına alın ve kaymak ile süsleyerek servis edin.

