



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KATMER (GAZİANTEP)

6 adet baklavalık yufka

İçerik için:

2 yemek kaşığı kaymak

4 yemek kaşığı dövülmüş yeşil fıstık

2 yemek kaşığı toz şeker veya pudra şeker

1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Üzeri için:

Yeşil fıstık

Pudra şeker

3 adet yufkayı üst üste koyun. Fırça ile erimiş tereyağını her yerine sürün. Karıştırdığınız pudra şeker ve fıstığı her yerine serpin. Kaymaktan parçalar ekleyip kenarlarını içine katlayarak katmer şekli verin.

Genişçe bir tavada önlü arkalı pişirin. Bıçakla ufak karelere bölüp üzerine yine pudra şeker ve toz fıstık serpin. Sıcak servis edin.

