



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FISTIKLI KATMER (BAKLAVA YUFKASI)

3 adet baklavalık yufka  
1 yemek kaşığı kaymak  
2 yemek kaşığı toz yeşil fıstık  
Yarım yemek kaşığı tereyağı  
1,5 yemek kaşığı pudra şekeri

Yufkalarınızı üst üste gelecek biçimde tezgahınıza yerleştirin. Üzerine kaymağı ufak parçalara ayırarak koyun. Yufkanızın her yerine eşit şekilde pudra şekerini ve toz fıstığı serpin. Ardından yufkanızı bütün bir kare olacak şekilde içe doğru katlayın.

Düz ve geniş bir tavada tereyağını eritin, hazırladığınız yufkayı tavaya koyun. Her iki tarafı biraz kızarana kadar pişirin.

Piştikten sonra servis tabağına alın ve isteğe bağlı olarak üzerine pudra şekeri veya toz fıstık dökün.

