



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KATMER (GAZİANTEP)

Özden (Mermer) Özşabuncuođlu

- 1 adet yufka
- 3 yemek kaşığı dövülmüş iç Antepfıstığı
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı taze süt kaymağı
- 1 yemek kaşığı tercihen sade yağ

Hazır yufka mutfakta tezgahın üzerine serilir. Eşit miktarlarda hazırlanmış toz şeker ve Antepfıstığı içi muntazam bir şekilde yufka üzerine serilir.

Eşit aralıklarla ufak misket büyüklüğünde parçalanmış kaymak da yufka üzerine yerleştirilir. Yufkanın bir kenarı, yufkanın merkezine gelecek şekilde üzerine katlanır; daha sonra diğer kenarlar merkezde birleşecek şekilde yufkanın üzerine katlanır. Uygun büyüklükteki tavada eritilmiş yağda, hazırlanmış yufkanın her iki tarafı hafif ateşte kızartılır.

Katmer sıcak servis yapılır. Üst yufkanın özellikle gevrek ve kabarmış olmasına özen gösterilir. Bazen, isteğe göre öğütülmüş Antepfıstığı içi katmerin üzerine de serilir.

