



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KATMER TATLISI (HAZIR YUFKADAN)

3 adet yufka  
1 su bardağı ceviz  
3 çorba kaşığı toz şeker  
200 gr. kaymak  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Şerbeti için:  
2 çay bardağı toz şeker  
2 çay bardağı su

Ceviz ve şekeri robotta çekin. Bir adet yufkayı tezgaha yayıp üzerine tereyağı sürün, uçlarını ortaya doğru katlayın. Cevizli karışımdan üzerine serpin ve içine kaymak parçaları koyun. Yufkanın sağında ve solundaki parçaları da ortaya doğru katlayın. Yeniden ceviz, şeker ve kaymak koyup tekrar katlayın. Yapışmaz yüzeyli bir tavada katmeri kızartıp dilimleyin. Şeker ve suyu 5 dakika kaynatıp üzerine dökün.