



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI KATMER

1,5 su bardağı ılık su
½ tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar (3-4 su bardağı) un
1 paket (250 gr) tereyağı
200 gr kaymak
1,5 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı ince çekilmiş Antepfıstığı

Ilık suyu ve tuzu uygun bir kaba koyun. Unu yavaş yavaş ekleyerek, kulak memesi kıvamında yoğurun. Üstünü örtün, 20 dakika kadar dinlendirin. Tereyağını orta ateşte eritin, ateşten alın. Kaymağı ilave edin. Hamur işlerinde deneyimli iseniz, orta boy bir elma, değilseniz büyükçe bir ceviz büyüklüğünde bezeler oluşturun. Unlu zeminde hazır yufka inceliğinde açın. Bir fırça ile kaymaklı karışımı yufkaların üzerlerine sürün, şekeri ve antepfıstığını serpin. Bohça gibi katlayın. Ortadan biraz harlı ateşte, yapışmaz tavada, yağlamadan kızartın. Mayasız hamur çabuk sertleşeceğinden, soğutmadan servis yapın.

