



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY KATMER (GAZİANTEP)

12 adet baklava yufkası  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı ceviz içi  
1 çay bardağı şeker  
2 çorba kaşığı kaymak

Tereyağını eritip 3 adet baklava yufkasının aralarına az miktarda sürün. Kıyılmış ceviz, kaymak ve şekerle iç harcını hazırlayın. Yağlanmış baklava yufkasının üzerine az miktarda yerleştirip zarf gibi katlayın. Yağsız tavada iki yüzünü de 3 dakika pişirip servis tabaklarına dizin.

