



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADAN ANTEP KATMERİ

1 adet yufka
60 g kaymak (yaklaşık 1 rulo)
3 çorba kaşığı bozıç
1,5 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı toz şeker

1 adet yufkayı tezgahta açın, 1,5 çorba kaşığı tereyağını Fontignac sos tavasında eritin.

Açtığınız yufkayı, erittiğiniz tereyağından 1 çorba kaşığı alarak bir fırça ile yağlayın. Sonra 60 g kaymağı küçük parçalar halinde paylaşarak, aralıklarla yufkanın üzerine koyun. 1 çorba kaşığı toz şekerden, sonra üzerine serpmek için 1 tutam ayırın ve kalanını yufkanın üzerine dağıtarak serpin. Son olarak 3 çorba kaşığı çekilmiş bozıç de serpererek, yufkayı bir zarf kapatır gibi kapatın.

Yufkanın sığacağı boyuttaki bir tavaya, ilk eritmeden artan yarım çorba kaşığı tereyağını dökün ve ısınınca katmeri önlü arkalı kızarana kadar pişirin. Servis ederken üzerine biraz daha bozıç ve ayırdığınız bir tutam şekeri de serpererek, bekletmeden sıcak sıcak yiyin.

