

# Gaziantep Katmer

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~505 kcal

Açılış 3/10

Gaziantep katmeri, ince yufkalar, kaymak, Antep fıstığı, şeker ve tereyağıyla katlayıp pişiren sıcak tatlıdır.

## Malzemeler

- 3 adet Baklava yufka
- 1 tepeleme yemek kaşığı Kaymak
- 3 yemek kaşığı Toz Antep fıstığı
- 2 yemek kaşığı Toz şeker
- 1.5 tatlı kaşığı Tereyağı

## Yapılışı

- Yufkaları üst üste tezgaha serin.
- Kaymak ve tereyağı küçük parçalar halinde ortaya koyun.
- Fıstık ve şekeri karıştırıp yufkaların ortasına serpin.
- Yufkaları dört kenardan ortaya katlayıp kare zarf yapın.
- Katmeri tereyağı tavada her yüzü 4 dakika kızartın.
- 2 dakika dinlendirip dilimleyin, iç dolgu akmasını.

### PÜF NOKTASI

Yufkaları katlamak kurumalarını; kuruyan yufka tavada kızartılır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine fıstık serpip yanında soğuk sütle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş