

Gaziantep Katmeri

Malzemeler

1 adet baklavalik yufka
1 avuc cekilmis antep fistigi
2-3 yemek kasigi seker
Tereyagi
Kaymak

Yapilisi

Yufkamizi aliyoruz, tam ortasina tereyagini surup uzerine fistigimizi serpiyoruz.Sonra sekeri esit miktarda serpistirip uzerine parca parca sade kaymak koyuyoruz once dikdortgen en son kare olacak bicimde katliyoruz.Terayagi surdugumuz teflon genis bir tavada kisik ateste surekli kontrol ederek iyice kizartiyoruz.Servis tabagina alip diledigimiz gibi dilimleyerek uzerine fistic ve kaymakta koyup sicak servis yapiyoruz. Afiyet olsun:)