

# Türkisches Katmer

## Für zwei Personen

300 g Yufka Baklava Teig    100 g Butter    150 g Kaymak  
150 g Puderzucker    50 g gemahlene Pistazien

Einen Teil der Butter schmelzen. Yufka mit Butter und Kaymak bestreichen, mit Puderzucker und Pistazien bestreuen. Teig wie einen Brief zusammenklappen. Restliche Butter in einer Pfanne schmelzen und Yufka darin von jeder Seite 2 Minuten ausbacken. Pro Person 3 Katmer ausbacken und schichten.

Das Dessert anrichten, mit Pistazien und Puderzucker garnieren und servieren.

Fatma Atalay am 11. Juli 2019