



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOHÇA BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASINDAN)

12 adet baklava yufkası

2 orba kaşığı tereyağı

200 gram Antep fıstığı

1 su bardaęı eker

erbeti için

1 su bardaęı eker

1 su bardaęı su

Tereyağını eritip 3 adet baklava yufkasının aralarına az miktarda sürün. Bir kabın içinde eker, fıstık ve kaymağı karıştırın. Yağlanmış baklava yufkasının üzerine az miktarda fıstıklı karışımdan yerleştirip zarf gibi katlayın. Fırın kabına yerleştirin. 200 derecede 30 dakika pişirin. Fırından çıkan tatlıların üzerine az miktarda erbet döküp çektirin. Servis tabaklarına dizin.