



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI BAKLAVA

Bir paket baklava yufkası
4 orba kaşığı tereyağı
300 gram kıyılmış fıstık
150 gram tereyaęı
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardaęı su
2 orba kaşığı gül suyu

Baklava yufkasını az miktarda eritilmiş tereyağıyla ıslatıp 10 tane üst üste fırın kabına yerleştirin. İçmalzemeyi ince kıyılmış fıstığı üzerine bolca serpin. Kalan tereyağını dökün. Tekrar baklava yufkası ve fındık olarak kat kat fırın tepsisine dizin. Kare şeklinde kesip üzerine tereyağı gezdirip fırına verin. 25 dakika 200 derecede pişirin. Fırından çıkınca kaynattığınız ve biraz ılınmış olan sütle hazırladığınız şerbeti üzerine dökün. Şerbeti çekince servis tabağına alın.

