



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI BURMA (BAKLAVA YUFKASI)

<https://yemek.name>

15 yaprak baklava yufkası
1,5 su bardağı antepfıstığı
250 gram tereyağ
Şerbeti için:
5 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
1/2 adet limon suyu

Şeker ve su bir tencerede koyulaşınca kadar kaynatılır.
Şerbet kıvam alınca limon suyu eklenip, bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınıp, soğutulur.
Tereyağının 100 gramı eritilir.
Baklava yufkasının bir yaprağı serilip üzerine eritilmiş tereyağı sürülür.
Yumuşayan yufka 6 eşit dikdörtgene bölünür.
Her parçanın uzun kenarına bir sıra halinde fıstık dizilir.
Yufkalar sıkıca rulo yapıp, burkularak tepsiye alınır.
Bütün yufkalar hazırlanıp tepsiye dizildikten sonra üzerine kızdırılmış tereyağı dökülür.
Yağlanan burmalar 200 dereceye ısıtılmış fırında, kızarana kadar pişirilir.
Sıcak tatlılar soğuk şerbet ile şerbetlenip, çekmesi için beklenir.

