



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI ŞERBETLİM

Elif Korkmazel

30-40 adet baklava yufkası

3 çorba kaşığı nişasta

4 çorba kaşığı tereyağı

2 su bardağı Antep fıstığı

2 su bardağı su

2 su bardağı şeker

3 baklava yufkasını fırın tepsisine dizin kanarlarını kesip üzerine alın. Tüm yufkaları tepsi büyüklüğünde kesmelisiniz. Kanardan çıkanları içine ekleyebilirsiniz. Bu arada yufkalara nişastayı hafifçe serpin. Fazlasını silkeleyin. Kırılmış yeşil fıstıkları tepsiye döşeyin.

İster her katına fıstık serpin isterseniz de 5 yufkadan sonra. Tüm yufkalar ve fıstıklar tepsiye yerleşince baklavayı kareler şeklinde kesin. Üzerine kızdırılmış tereyağını gezdirip 200 derecedeki fırında kızarıncaya dek pişirin. Bu arada suyu ve şekerini kaynatıp şerbet yapın. Bu şerbeti de tatlıyı üzerine soğuk olarak gezdirin.