



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY FISTIKLI BAKLAVA (MİLFÖY HAMURU)

15 adet milföy hamuru

1 çorba kaşığı nişasta

3 çorba kaşığı tereyağı

İçi için:

200 gram kıyılmış Antep fıstığı

200 gram iri kıyılmış ceviz

Şerbeti için:

2 su bardağı su

2 su bardağı şeker

Milföy hamurlarını küçük kareler halinde kesin. İki parmak kalınlığında kareler hazırlayın. Üzerine nişasta serpip, dövülmüş cevizi ve fıstığı bolca serpin. Üçgen şeklinde katlayıp tepsiye dizin. Üzerine erimiş tereyağını gezdirin. Tereyağını iyice kızdırın ki baklava gevrek olsun ve 200 derecedeki fırında kızarıncaya dek pişirin. Şerbetini 2 dakika ocakta kaynatın, fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine biraz ılınmış olan şerbeti döküp tekrar 5 dakika fırına verip çıkartın. Soğumaya bırakıp servis yapın.

