



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ANTEP FISTIKLI KOLAY BAKLAVA

1 kg baklavalık yufka  
400 gr toz antepfıstığı  
250 gr İçim Tereyağı  
5 su bardağı su  
5 su bardağı şeker  
Yarım limon suyu

Şerbet soğuk kullanılacağından ilk olarak 5 su bardağı suya, 5 su bardağı şekeri ilave edin ve şerbeti hazırlamak için ocağa alın. Şerbet kıvam almaya başlayınca limon suyunu da ekleyin ve bir iki taşım daha kaynattıktan sonra ocaktan alın ve serinlemeye bırakın. Daha sonra kullanacağınız tepsiyi İçim Tereyağı ile yağlayın. Ardından baklavalık yufkanın 2 adedini üst üste tepsiye serin ve üzerine toz antepfıstıklarını serpin. Yufkalar bitene kadar bir kat toz antepfıstığı bir kat yufka olacak şekilde işlemi tekrarlayın. Yufkanın son katını da serdikten sonra, baklavanızı kareler halinde istediğiniz büyüklükte kesin. Bir yandan sos tenceresinde İçim Tereyağını eritin. Eriyen İçim Tereyağını kestiğiniz baklava hamuruna her yerine gelecek şekilde dökün ve önceden ısıttığınız fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardığınız baklavanızın üzerine soğuk şerbeti dökün ve şerbetini çekip, biraz dinlendirdikten sonra servis edin.

