



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTIKLI SARMA BAKLAVA

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Malzemeler:

16 adet baklavalık yufka

Sürmek için:

75 g eritilmiş tereyağı

Dolgu:

200 g öğütülmüş Antep fıstığı

Kalıp:

Dikdörtgen fırın tepsisi (22x30 cm)

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın ve orta ateş üzerinde şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başladığında limon suyu ve şekerli vanilini ilave edin. Ocağı kısıp 5 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Bir yufka alıp üzerine fırça ile tereyağı sürün. Üzerine bir yufka daha koyup tekrar tereyağı sürün. Üzerine Antep fıstığı serpin ve yufkanın kısa kenarından başlayarak rulo şeklinde sarın. Rulo yufkayı kalıbın içine yerleştirin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp kalıba sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Fırından çıkarıp 5 dakika bekletin ve üzerlerine soğuk şurubu gezdirerek dökün. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.

