



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYRAM BAKLAVASI

Bir paket baklava yufkası
4 çorba kaşığı tereyağı
300 gram kıyılmış ceviz
300 gram fıstık
200 gram muhallebi
100 gram tereyağı
Şerbeti için
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su

Baklava yufkasını az miktarda eritilmiş tereyağı ile ıslatıp üç tane üst üste yerleştirin. İnce kıyılmış cevizi bolca serpin. Üzerine kalan tereyağını dökün ve oklavaya sarıp biraz büzdürerek oklavayı içinden çıkartın. Fırın tepsisine dizin. Bu şekilde fırına verip 15 dakika 200 derecede pişirin. Fırından çıkınca kaynatmış ve biraz ılınmış olan şerbeti üzerine dökün. Şerbeti çekince dilimleyip servis tabağına alın. Fıstıklı baklava yapmak için de yufkaları yağlanmış tepsiye 15 kat olarak dizin. Kıyılmış fıstıkları serpin ve tekrar yufkaları dizin. Dilimleyip üzerine kızgın tereyağını döküp 200 derecedeki fırına verip kızartın. Sonra da şerbetini verin. Ya da rulo şeklinde sarıp dilimlere ayıtın ve tepsiye dizin. Canınız hangi şekilde ve iç malzemeye istiyorsa hazırlayın. Bir tepside farklı şekillerde de ve tatlar da hazırlamak mümkün.
