



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI BAKLAVA

10 Adet Hazır Baklava Yufkası

1 Çay bardağı Sıvı Yağ

200 Gr Tereyağı

İçerik için:

Yarım Kg Fındık

Şerbeti İçin:

1 Dilim Limon

5 Su bardağı Su

7 Su bardağı Toz Şeker

Hazır aldığımız ya da yufkacımızdan sipariş ederek yaptırdığımız baklavalık yufkaları tezgâhın üzerine seriyoruz. Nasıl bir tepside yapmak istiyorsak o ölçüye göre kesiyoruz. Tepsinin altına sağlam bir yufka seriyoruz. Kenarda kalan parçaları da bıçakla dörde beşe bölüyoruz. Birinci yufkanın üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ tereyağı karışımından serpiyoruz. Yufkaların üçte birini aralarına yağ serperek üst üste alıyoruz. Kestiğimiz kalan parçaları da aralara koyarak onları da değerlendiriyoruz. Daha sonra kırılmış fındığın yarısını doldurduğumuz yufkaların üzerine bolca serpiyoruz. Yufkaların üçte ikisini de aralarına yağ serperek üst üste aldıktan sonra kalan fındık parçalarını da üzerine döküyoruz. Parçalanmamış tepsi boyunda kestiğimiz kalan yufkaları da yine aralarına yağ serperek üst üste koyuyoruz. İstedığımız gibi dilimlere bölerek kalan tüm yağı her yerine eşit gelecek şekilde gezdiriyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında nar gibi pişiriyoruz. Baklavamızın ilk sıcaklığı çıktıktan sonra üzerine önceden pişirip soğuttuğumuz şerbeti döküp çekmesi için bekletiyoruz.

