



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI CEVİZLİ FISTIKLI BAKLAVA

24 yaprak baklava yufkası
1 su bardağı nutella
½ su bardağı şam fıstık
½ su bardağı kavrulmuş dövülmüş fındık
1/3 su bardağı kabuksuz dövülmüş badem
1/3 su bardağı dövülmüş ceviz
¾ su bardağı bal
½ su bardağı su
1 adet çubuk tarçın
½ çay kaşığı tarçın
½ su bardağı eritilmiş margarin
1 tutam tuz

Balı, suyu ve tarçın kabuğunu kısık ateşte bal eriyene kadar pişirin.
Isıyı orta ateşe getirip 7-10 dakika arası karıştırmadan pişirin.
Ateşten alın ve tarçın çubuğun çıkartın.
Fırınınızı 175 dereceye getirin.
Nutellayı mikrodalgada 40-45 saniye süresince eritin.
Kuru yemişleri, toz tarçını ve tuzu bir kaba alın.
Fırın tepsisine 1 adet baklava yufkasını kenarlarından taşacak şekilde yayın.
Bir fırça yardımı ile margarinleyin.
5 kat yufka daha koyarak aralarına margarin sürerek devam edin.
1/3 oranında nutellayı 5.ci katın üstüne sürün.
Kuru yemişin 1/3 ünü üzerine serpin.
Aynı işlemi 2 defa daha yapıp 6 adet baklava yufkasını malzemenin üzerine döşeyin.
Tepsiye elinizle bastırın.
Üzerini baklava şeklinde keserek 35 dakika pişirin.
Fırından alıp bal sürün ve oda ısısında soğutun.