



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.