



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIK KREMALI BAKLAVA

Hamur İçin:

10 adet baklava hamuru

1 yemek kaşığı toz şeker

4 yemek kaşığı tereyağı

Fıstık Kreması İçin:

Yarım çay bardağı toz antepfıstığı

1 çay bardağı krema

100 gram beyaz çikolata

Kaymak Kreması İçin:

250 gram kaymak

1 yemek kaşığı toz şeker

Servis İçin:

Dondurma ve meyve

Baklava yufkalarının aralarına tereyağı sürün, üstüne birer tutam toz şeker serpiştirin. Yufkaları bir fırın tepsisine katlı şekilde dizin. Önceden ısıtılmış olan 170 derecelik fırında yirmi dakika kadar pişirin. Pişen baklava yufkalarını ılımaya bırakın. Ardından 16 dikdörtgen parçaya bölün. Fıstık kreması için beyaz çikolatayı ve kremayı birleştirip, eritin. İçine toz antepfıstığını da koyun. Hazırlamış olduğunuz krema harcını sıkma torbasına alın ve buzdolabında 2 saat kadar bekletin.

Kaymak kreması için toz şekerle kaymağı çırpın. Bu kremayı da sıkma torbasına alıp, aynı şekilde buzdolabında 2 saat dinlendirin. Kestiğiniz baklava yufkalarından 4 tanesini düz bir yüzeye alın. Üstüne kaymak ve fıstıklı kremalardan sıkın. İkinci yufkayı kapatın ve yine kremalardan sıkın. Toplamda 4 kat olacak şekilde bu işleme devam edin. Son adımda meyve ve dondurmaya beraber süsleyin.