



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI BAKLAVA

Hamuru için:

1/2 kg un

2 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1/4 kahve fincanı ay çiçek yağı

1 paket (250 gr) tereyağı

Harcı için:

2 su bardağı dövülmüş antepfıstığı içi

Şurup için:

Toz şeker

Su

Limon suyu

Hamur hazırlanır ve açılır. 40 cm çapındaki tepsi yağlanır. Yağlanmış tepsiye bir yufka serilir, üzerine eritilmiş tereyağı sürülür, ikinci yufka da serilip yağlandıktan sonra bir kat yufka, bir kat dövülmüş antepfıstığı şeklinde malzeme tepsiye yerleştirilir. Her kat yufka önce yağlanır, sonra antepfıstığı serpiştirilir. Yufkaların serilmesi tamamlanınca çok keskin bıçakla yufkalar baklava şeklinde ve bıçak yufkaların dibine ulaşacak biçimde kesilir. Kalan yağ yufkaların üzerine gezdirilerek döküldükten sonra, tepsi orta ısı fırına konur ve yufkaların üzeri hafif kızarıncaya kadar pişirilir. Tozşeker, su ve limon suyu orta ateşte 15-20 dakika kaynatılarak koyu bir şurup elde edilir. Baklavalardan pişince, tepsi fırından alınır ve 10 dakika kadar soğutulduktan sonra fırça ile üzerine yağ sürülür. Sıcak şurup baklavanın üzerine azar azar dökülerek içirilir. Baklava iyice soğuyup şurubu çektikten sonra tabaklara alınır ve servis yapılır.