



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI BAKLAVA

1 kilo baklavalık un
3 tane yumurta
10 gr tuz (hamuru sağlamlastirmek için)
2 bardak su
Yarım kilo nisasta
400 gram tereyağı veya margarin
1 kilo seker

Genis bir legene unu bosaltıp yumurtaları içine kirin. Sonra tuzu ekleyip bir bardak su ilave edin. Hamuru sert bir hale gelene kadar yogurduktan sonra üzerini ıslak ve temiz bir bezle örterek yaklaşık 20 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamuru legenden çıkararak 12 esit parçaya bölün ve üzerine nisasta serpip elinizle yassı hale getirin. Mermer bir zemin veya sofra üzerinde oklava veya merdaneyle hamurları olabildigince ince bir şekilde açın. Hamur açılırken sürekli olarak nisasta serpin. Açtığınız yufkaları tepsiye dizmeden önce çok hafif bir şekilde tepsiyi iyice yağlayın. Sonra birer birer yufkaları tepsiye dizin. Yufkaları tepsiye dizerken her bir defasında daha önce küçük ateşte eritmiş olduğunuz tereyağına bir fırçayı batırarak yufkanın üzerine serpin. Hamurun yarısını tepsiye dösedikten sonra fıstık veya ceviz güzel bir şekilde tepsiye yayın. Kalan hamurları da aynı şekilde fıstıkların üzerine dizin. Bıçağın tersiyle tepsinin kenarından hamuru içeriye doğru sıkıştırın. Yine bıçak yardımıyla istediğiniz şekilde (havuç dilimi, kare, dikdörtgen vb. gibi) dilimleyin. Eritmiş olduğunuz yağ dilimlerin üzeri kapanacak şekilde dökün. Hazırladığınız baklavayı orta hararetlili bir fırında yaklaşık yarım saat pişirin. Bu süre içinde baklavanın içi pisecek ve yüzeyi de portakal rengini alacaktır. Kadayıftaki gibi hazırladığınız serbetli baklavayı fırından alırken sıcaklığına ilave edin. Sonra yine soğumaya bırakın baklavanız hazırdir.

