



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI BOHÇA

20 adet baklava yufkası
2 adet normal yufka
150 gram fıstık
3 çorba kaşığı tereyağı
20 adet ceviz
3 adet incir
5 adet kuru kayısı
3 çorba kaşığı şeker

Öncelikle iç harcını hazırlayın. Kuru incir, kuru kayısı, ceviz içi ve fıstığı şekerle harmanlayıp ince ince kıyın. İsteyen içine 2 yumurta akı da bırakabilir. Yufkaları kara şeklinde kesip hazırlayın. Baklava yufkasını 3-4 üst üste koyun. İçine de bir kere normal yufka yerleştirip tam ortasına fıstıklı içten koyun. Bohça şeklinde katlayıp üzerine erimiş yağı sürün ve 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkınca üzerine isteyen bal gezdirip ikram eder, isteyen şerbet döker.

