



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FISTIKLI ÇITIR TATLI

15 adet baklava hamuru
1 su bardağı kıyılmış ceviz
1 su bardağı kıyılmış antepfıstığı
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
1 çay bardağı çiğ krema
3 çorba kaşığı tereyağı

Fırın tepsinin dibine tereyağı sürün. Tepsie baklava hamurundan 3 kat dizin. Kenarlarından fazla gelen kısımlarını kesip, tekrar üstüne koyun. Kâsenin içine şekeri, kıyılmış cevizi ve fıstığı koyup karıştırın. İçine çiğ kremayı ekleyip harmanlayın. Baklava yufkasını kat kat tepsie koyup aralarına da bu karışımdan koyun. Tepsinin en üstüne 3 adet yufkayı yerleştirin. Eritilmiş tereyağını da üzerine gezdirin. 190 derecedeki fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından alıp isterseniz üzerine ılık haldeyken bal gezdirip soğumasını bekleyin. Dilimleyerek çay veya kahve yanında sunun.