



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FISTIKLI DÜRÜM

1 kg. baklavalık un,  
3 adet yumurta,  
yarım çorba kaşığı tuz,  
2 su bardağı su,  
yarım kg. nişasta,  
400 gr. tereyağı,  
2.5 su bardağı antepfıstığı.  
Şerbeti için:  
1 kg. tozşeker,  
3.5 su bardağı su

Unu, hamur yoğuracağınız kaba eleyin. Ortasını çukurlaştırın. Bu çukura yumurtaları kırın. Tuzu ve suyu ekleyin. Sert bir hamur elde edene dek yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek, 20 dakika bekletin. Sonra 12 eşit parçaya bölün. Üzerine nişasta serpin. Elinizle her bir hamur parçasını yassı hale getirin. Düz bir zemin üzerinde oklavayla olabildiğince ince açın. Açma sırasında hamurun oklavaya yapışmaması için nişasta serpin. Açtığınız hamurların üçünün arasına tereyağı sürerek fıstıkların üzerine kapatın. 2 adet oklavayı yufkaların iki kenarına koyun. Oklavalarla karşılıklı gelecek biçimde yufkaları oklavaya sarın. Ortada buluşan oklavaları yufkadan dikkatlice, büzdürmeden çıkarın. Üçer parmak genişliğinde kesin. Yağ» lanmış tepsiye rulolar altta kalacak şekilde dizin. Eritilmiş tereyağını üzerine gezdirin. Kalan yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Yağın fazlasını tepsiyi eğerek süzün. Üzerine yağlı kağıt serin. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında 25 dakika kadar pişirin. Şerbet için su ile şekeri kaynatın. Şurup kıvamına geldiğinde tencereyi ocaktan alın. Fırından çıkardığınız tatlının üzerine dökün. Şerbeti çektikten sonra servis yapın.

[ML® Dürüm Böreği için tıklayın](#)