



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FISTIKLI KAYMAKLI BAKLAVA

<https://www.posta.com.tr>

1 kg. un  
5 adet yumurta  
1,5 su bardağı su  
Yarım çay kaşığı tuz  
1 su bardağı erimiş tereyağı  
Nişasta - hamuru açmak için  
1,5 su bardağı çekilmiş fıstık içi  
2 su bardağı kaymak  
1 su bardağı zeytinyağı  
Şerbet için:  
4 su bardağı su  
4 su bardağı toz şeker  
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şerbet için, su ve şekeri karıştırıp, kaynatın. Limon suyunu ekleyin, soğumaya bırakın. Baklava hazırlanışı Geniş bir karıştırma kabına, unun ortasını havuz gibi açın. Yumurtaları, tuz ve suyu (suyu yavaş yavaş ekleyin) koyun, yoğurun. Hazırladığınız hamurun üzerini kapatarak bir saat dinlendirin. Hamuru 10 eşit parçaya bölün.

Tezgahınıza nişasta serpin, her bezeyi oklavayla ince ince açın. Fırın tepsinizi yağlayın, hazırladığınız yufkaların arasına yağ sürerek 5 kat yufkayı döşeyin.

5. yufkanın üzerine, fıstık içini serpin ve kaymağı yerleştirin. Diğer yufkaları da aynı şekilde yağlayarak kat kat yerleştirin. Hamurunuzu iri üçgenler halinde dilimleyin, üzerine zeytinyağını kızdırarak dökün. 180 derecede ısıttığınız fırında, üzeri kızarana kadar pişirin. Baklavanızı fırından çıkardıktan sonra, tepsi kenarında birikmiş fazla yağı dökün. Şerbeti baklavanızın üzerine dökün, şerbeti iyice çekince, üzerine fıstık serperek servis yapın.

