



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FISTIKLI ŐERBETLİM

Elif Korkmazel

30-40 adet baklava yufkası  
3 orba kaŖığı niŖasta  
4 orba kaŖığı tereyağı  
2 su bardağı Antep fıstığı  
2 su bardađı su  
2 su bardađı Ŗeker

3 baklava yufkasını fırın tepsisine dizin kanarlarını kesip üzerine alın. Tüm yufkaları tepsi büyüklüğünde kesmelisiniz. Kanardan çıkanları içine ekleyebilirsiniz. Bu arada yufkalara niŖastayı hafifçe serpin. Fazlasını silkeleyin. Kıyılmış yeŖil fıstıkları tepsiye döŖeyin.

İster her katına fıstık serpin isterseniz de 5 yufkadan sonra. Tüm yufkalar ve fıstıklar tepsiye yerleŖince baklavayı kareler Ŗeklinde kesin. Üzerine kızdırılmış tereyağını gezdirep 200 derecedeki fırında kızarıncaya dek piŖirin. Bu arada suyu ve Ŗekeri kaynatıp Ŗerbet yapın. Bu Ŗerbeti de tatlını üzerine soğuk olarak gezdirin.