



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKADAN FISTIKLI BAKLAVA

1/2 kilo ince baklavalık yufka
1 bardak eritilmiş tereyağı
2 bardak kadar kıyılmış antepfıstığı
Şurubu için:
3 bardak toz şekeri
2 bardak su
1 limonun suyu

Hazır olarak alınacak baklavalık yufka üst üste konur. Çok keskin bir bıçakla yufkalar 20 santim çapında bir tepsiye göre yuvarlak bir şekilde kesilir. Sonra bu yufkanın bir yaprağı içi yağa bulanmış tepsiye serilir. Sonra hafifçe eritilmiş yağdan yarım kaşık kadarı alınır ve bu yufka yaprağının üzeri yağlanır. İkinci bir yufka yaprağı tepsiye serilir. Bunun üstü de aynı biçimde yağlanır. Kesimden artan parçalar yanyana getirilerek dizilir. Bunun da üzeri yağlanır. Böylece yufkanın yarısı üst üste dizilince kavrulduktan sonra iyice dövülmüş olan antepfıstığı düzenli bir şekilde yayılır. Antep fıstıklarının üzerine de geri kalan yufka yaprakları aynı biçimde araları yağlanarak döşenir.

Yufkaların serilmesi işi bitince, çok keskin bir bıçakla yufkalar baklava şeklinde ve bıçak yufkaların dibine ulaşacak biçimde kesilir.

Kalan yağ yufkaların üstüne gezdirilerek döküldükten sonra tepsi ortadan az ısıllı bir fırına konur ve yufkaların üstü pembemtırak bir renk alıncaya, yani birbuçuk saat kadar baklava pişirilir. Bu işler yapılırken toz şekeriyle su ve limon suyu orta ısıllı bir ateşte onbeş-yirmi dakika kadar kaynatılarak oldukça koyu bir şerbet elde edilir.

Baklavalarda pişip de tepsi fırından alındıktan sonra bir kenarda on dakika kadar soğutulur. Sonra bir fırçayla baklavalaların üzerine yağ sürülür. Ondan sonra şerbet, üzerlerine azar azar dökülerek pişmiş yufkaya yedirilir. Baklavalarda iyice soğuyup şerbeti çektikten sonra tabaklara alınır ve servis yapılır.



Fotoğraf "Özlem Çelik" tarafından gönderildi. 03.05.2020