



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HOŞVERDİ TATLISI

1 paket baklavalık yufka (500 gram)
500 gram iri çekilmiş Antepfıstığı
600 gram tuzsuz Pınar tereyağı
Tepsiyi yağlamak için :
1 yemek kaşığı eritilmiş Pınar tereyağı
Şerbeti için :
2 litre Pınar Geleneksel Tatlılarınıza Özel Süt
500 gram toz şeker
500 ml Pınar krema
Üzeri için :
100 gram kakao
200 gram rendelenmiş bitter çikolata

Üzeri için kakao ve rendelenmiş çikolatayı bir kap içinde harmanlayın. Şerbeti için başka bir kapta süt ve toz şekeri kaynatıp soğuttuktan sonra krema ile karıştırıp kenara alın. Tatlının alt kısmı için 300 gram, üstü için de 200 gram yufka ayırın. Orta boy bir tepsinin tabanını eritilmiş 1 yemek kaşığı tereyağı ile yağlayın. 600 gram tereyağını küçük küpler halinde kesin. Ayırdığınız taban yufkalarını her 2-3 katta bir tereyağı parçaları serpiştirerek yerleştirin. Hepsı bittiğinde Antep fıstığının tamamını serpiştirin. Kalan 200 gram yufkayı da aynı şekilde tereyağı parçaları serpiştirerek üst üste dizin. Tamamı bittiğinde tatlınızı dilimleyin. Kalan tereyağını eritip her yerine eşit olarak gelecek şekilde kepçe ile dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında ortalama 30-40 dakika üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti dökün. Şerbeti iyice çektikten sonra kakaolu karışımı üzerini tamamen kapatacak şekilde yayıp, Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

