



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY BAKLAVA (BAKLAVA YUFKASINDAN)

8 adet yufka (baklavalık)  
250 gram antep fıstığı (tuzsuz)  
2 çorba kaşığı tozşeker  
150 gr tereyağ  
2 çorba kaşığı mısır nişastası  
Şerbeti için;  
3 su bardağı toz şeker  
3 su bardağı su  
1 adet limon suyu

Şerbet için su ve şekeri kaynatın, limon suyunu ekleyip üç dakika daha kaynatın, soğumaya bırakın. Yufkaları tepsi ebadında kesin. Tereyağını eritin. Fıstıkları robottan geçirip, tozşekeri ekleyin. Tepsiyi yağlayıp, kenar yufkalar en altta olacak şekilde yufkaları yayın. Her katın arasına nişasta ile fıstık serpin ve tereyağı gezdirin. Tüm yufkalar bittikten sonra baklavayı dilimleyip, üzerine kalan sıcak tereyağını dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40 dakika pişirin. Sıcakken, üzerine soğumuş şerbeti dökün.