



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BAKLAVA (HAZIR YUFKA)

8 adet yufka
250 gr. tuzsuz antepfıstığı
2 çorba kaşığı tozşeker
150 gr. tuzsuz tereyağı
2 çorba kaşığı buğday nişastası Şerbeti için:
3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
1 çorba kaşığı 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.