



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BAKLAVA (MİLFÖY)

Milföy hamuru (14 adet)
Antepfıstığı (1 su bardağı)
Toz şeker (1 su bardağı)
Margarin (5 yemek kaşığı)
Sıvıyağ (4 yemek kaşığı)
Şerbeti için;
Toz şeker (3 su bardağı)
Su (2 su bardağı, soğuk)
Limon (1/4 adet)

Ocağa aldığınız bir tencereye 3 su bardağı toz şeker, 2 su bardağı soğuk su koyun. Üzerine 1/4 adet limonun suyunu sıkıp, posasını tencerenin içinde bırakın. Hazırladığınız şerbet kaynarken ocağa aldığınız başka bir tencereye 5 yemek kaşığı margarin ve 4 yemek kaşığı sıvıyağ koyun ve yağı erimeye bırakın.

7 adet milföy hamurunu üst üste koyun ve bir oklavayla açın. Çok da ince olmayacak şekilde açtığınız hamuru, hamur kesme rulosu ile tepsinizin büyüklüğünde kesin. Kestiğiniz hamuru tepsinin içine yerleştirip, tepsinin alt yüzeyini tamamen kaplayacak şekilde serin. Üzerine 1 su bardağı antepfıstığı serpin. Fıstıkları bir spatulayla hamurun üzerine iyice yayın.

Diğer 7 adet milföyü üst üste koyup bir oklavayla diğer hamurun kalınlığında açın. Tepsiyi açtığınız hamurun üzerine koyun ve hamuru tepside biraz daha büyük olacak şekilde kesin. Kestiğiniz hamuru tepsinin içine, fıstıkların üzerine koyun. Hamura, tepsinin kenarlarını kapayacak şekilde elinizle bastırarak şekil verin.

Kenarlardaki fazla hamuru rulo ile kesip, çıkarın.

Erittiğiniz yağı tatlının üzerinde gezdirerek dökün. Yağladığınız tatlıyı 12 parça olacak şekilde dilimleyin. Ve önceden 170 derecede ısıttığınız fırına vererek yaklaşık 40 dakika pişmeye bırakın.

Bu sürenin sonunda üzeri kızaran ve iyice kabaran tatlınızı fırından alıp, tezgaha koyun. Kaynayan şerbeti de tezgaha alarak bir kepçeyle, şerbeti tatlının üzerinde gezdirerek dökün. Hazırladığınız baklavayı servise hazır hale getirin.

