



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY FINDIKLI BAKLAVA

25 adet baklava yufkası
1 su bardağı şeker
4 çorba kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı kıyılmış fındık
3 adet yumurta akı
2 çorba kaşığı nişasta
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker

Baklava yufkasının 5 katını da üst üste koyun. Derin bir kapta yumurta akı, şeker ve kıyılmış fındığı iyice çırpın. Bu karışımının yarısını baklava yufkasının üzerine yayın. Fındıklı iç harcı üzerine bolca yayın, kalan yufkaları üzerine koyun ve şekillince kesin. Üzerine eritilmiş sıcak tereyağı gezdirin. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Bu arada şerbetini yapın. 3 dakika kaynaması yeterli, şeker ve suyu sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Fırından çıkan tatlının üzerine şerbeti döküp çekene kadar bekletin. Ilık ya da soğuk servis yapın.