



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY FISTIKLI BAKLAVA (HAZIR YUFKA)

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

Şerbeti hazırlamak için, su ve şekeri karıştırıp ocağa koyun. Kaynadıktan sonra, limon suyunu ekleyip, 3 dakika daha kaynatıp altını kapatın. Bir tepsiye tüm yufkaları yayın. Tepsinin hizasından yufkaları kesin ve yanlardaki parçaları ayırın. Tereyağını eritin. Fıstıkları robottan geçirip, tozşekeri ekleyin. Tepsiyi yağlayıp, kenarda kalan parça yufkalar en altta olacak şekilde yufkaları yayın. Her katın arasına nişasta ile fıstık serpin ve tereyağı gezdirin. Baklavayı dört parmaklık dilimler halinde kesin, üzerine kalan sıcak tereyağını gezdirin. Isıtılmış 200 derecelik fırında 40 dakika pişirin. Sıcakken, üzerine soğumuş şerbeti dökün ve tatlı şerbeti iyice çektikten sonra servis yapın.