



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KOLAY FISTIKLI BAKLAVA

1 paket baklava yufkası  
250 gram tereyağı  
1,5 su bardağı kıyılmış Antep fıstığı  
1 su bardağı şeker  
150 gram kaymak  
2 çorba kaşığı buğday nişastası  
Şerbeti için:  
2 su bardağı şeker  
3 su bardağı su

Baklava yapacağınız yuvarlak bir tepsiye aralarına nişasta serilmiş baklava yufkalarından 25 yufkayı yerleştirin. Bir kabin içinde harmanlanmış fıstık, kaymak, 1 su bardağı şekeri bolca her tarafına kaplayın. Üzerine tekrar aralarına nişasta serilmiş yufkaları döşeyin. Havuç dilimi şeklinde kesim üzerine kızdırdığınız tereyağını dökün. 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Diğer taraftan da şerbetini hazırlayın. Fırından çıkan baklavanın üzerine şerbetini döküp çektin. Bu baklavanın özelliği sıcak yenmesi.