



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI BAKLAVA

20 baklava yufkası
1 orba kaşığı nişasta
3 orba kaşığı tereyağı
250 gram kıyılmış fıstık
Şerbeti için:
3 su bardađı su
3 su bardağı şeker

Baklava yufkasının on tanesinin arasına nişasta serpip tepsiye yerleştirin. Üzerine dövölmüş fıstığı serpin. Aralarına biraz nişasta serptiğiniz kalan 10 yufkayı fıstıkların üzerine koyup, dilimleyin. Tereyağını iyice kızdırıp baklavanın üzerine gezdirin, 200 derecedeki fırında kızarıncaya dek pişirin. Fırından çıkan sıcak baklavanın üzerine biraz ılınan şerbeti döküp tekrar fırına verin, beş dakika sonra alın. Sođumaya bırakın.