



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY GÜL BAKLAVA

1 paket baklava yufkası

Üzeri için:

250 gram tereyağı

İçi için:

1,5 su bardağı kıyılmış Antep fıstığı

Şerbeti için

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

Yarım limon suyu

Baklava hamurundan 5 kat alıp aralarına yağ sürün. İçinde iri kıyılmış fıstığı yufkaların üzerine bolca serpin. Rulo yapıp gül şekli verin ve tepsiye dizin. Üzerine kızdırdığınız tereyağını dökün. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin. Diğer taraftan da şerbetini hazırlayın. Fırından çıkan baklavanın üzerine şerbetini döküp çekirin. Afiyetle kahvenin yanında ikram edin.

