



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK BAKLAVA

600 gr antepfıstığı, doğranmış
6 adet baklava yufkası
80 gr İçim Tereyağı
Şerbet için
125 ml su
125 ml toz şeker
1 çay kaşığı limon suyu

İçim Tereyağını eritin. Düz bir zemine 1 kat yufka serin. Üzerini İçim Tereyağı ile fırçalayın. 100 gr Antep fıstığı serpin. İkinci yufkayı ilk katın üzerine koyun ve tekrar yağlayın. Üzerine 100 gr daha Antep fıstığı serpin. Bir kat daha yufkayla üzerini kapayın ve yeniden 100 gr Antep fıstığı serpin. Yufka katlarını rulo şeklinde sıkı sıkı sarın. Keskin bir bıçakla 5'er cm'lik dilimlere ayırın. Aynı işlemi diğer 3 yufka için de sırasıyla uygulayın. Önceden yağladığınız fırın kabına dilimleri yan yana dizin. 190 derecelik fırında 25 dakika pişirin. Şerbet için su ve şekeri kaynatın. Limon suyu ilave edin. Şerbet kıvamı alınca ocaktan alın. Fırından aldığınız yalancı baklavalara üzerine şerbeti gezdirin. Ilık ya da soğuk servis edin.

