



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞERBETLİ DÜRÜM

12 adet baklava yufkası
1 paket tereyağı (250 gr)
2 su bardağı ince çekilmiş Antep fıstığı
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
2 parça limon tuzu

Şerbet kaynatılır, bir kenarda soğumaya bırakılır. İlk yufka serilir. Üzerine erimiş tereyağı gezdirilir, ikincisi üzerine konur, tereyağı sürülür. Üçüncü de üzerine konur, tereyağı sürülür, bol fıstık serpilir. İki ince oklavayla sarılır, yufkaları büzdürmeden, oklavalar çekilir. Sonra 2 parmak eninde kesilir. Tepsiyeye sıkı sıkı dizilir. Kalan yufkalar da aynen yapılır. Kalan tereyağı üzerine gezdirilir. Dürümün üzerine yağlı kağıt örtülür. 180 derecede yarım saat pişirilir. Fırından çıkınca şerbet gezdirilir.