



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ BAKLAVA

1 paket baklava yufkası
250 gram tereyağı
1,5 su bardağı kıyılmış fıstık
1 su bardağı şeker
150 gram kaymak
2 çorba kaşığı buğday nişastası
Şerbeti için
2 su bardağı şeker
3 su bardağı süt
İstenirse vişne şerbeti

Baklava yapmak için öncelikle yufkaları 4 parmak eninde uzun şeritler halinde kesin. Yufkalara nişasta serin. Bir kabın içinde harmanlanmış fıstık, kaymak, 1 su bardağı şekeri bolca bir köşesine yerleştirip üçgen şeklinde katlayın. Üzerine tekrar aralarına nişasta serpilmiş yufkaları tepsiye yan yana döşeyin. Üzerine kızdırdığınız tereyağını dökün. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Bu arada sütlü şerbet hazırlayın. Bunun için şekeri, su yerine sütle kaynatmanız yeterli olacaktır. Tatlı fırından çıkınca üzerine sütlü şerbeti döküp çekmesini bekleyin. Servis tabağına alıp üzerine fıstık serpin.