

Antep Fistikli Sarma Tatli

Malzemeler

650 gram toz Antep fistigi

12 baklavalik yufka

200 gram tereyagi

Serbet icin :

3 su bardagi su

2 su bardagi seker

2-3 damla limon

Kaymak icin:

2 su bardagi sut

2 corba kasigi seker

4 corba kasigi irmik

2 corba kasigi toz fistik

Yapilisi

Serbet icin su ve seker bir tencereye alinip kaynatilir. Uzerine limon suyu eklenir ve serbet sogumasi icin ocaktan alinir. Kaymak icin tencereye sut, seker ve irmik alinip karistirarak koyulasincaya kadar pisirilir. Pisince toz fistik ilave edilip karistirilir.

Tereyagi eritilir. Her bir yufkaya tereyagi surulup koselere fistikli kaymaktan surulur. Antep fistiginden yufkanin her yerine yayilir. Ince oklava ile sarip iki taraftan buzerek oklavadan cikartilir. Tum yufkalara ayni islem uygulanir. Dikdortgen cam kaba dizilir.

Kalan

tereyagi tatlinin uzerine gezdirilir. Onceden isitmadan 175 derece firinda ortalama 30 dakika uzerleri hafif kizarana kadar pisirilir. Uzerine soguk serbet gezdirilir. Antep fistigi ile suslenir.