

Fistikli Baklava

Malzemeler

35 yaprak baklava yufkasi
200 gram tereyagi
200 gram cekilmis antep fistigi
Serbeti Icin:
4 su bardagi toz seker
3 su bardagi su
1 dilim limon

Yapilisi

Ilk olarak serbet malzemelerini bir tencerede kaynatalim ilimasi icin bir kenara birakalim.

Yaglanmis firin tepsisinin uzerine 5 kat yufka serelim uzerine tereyagi gezdirelim antep fistigi serpelim.Son bes kat yufka kalana kadar ayni islemleri tekrarlayalim en son bes kati da serelim iyice tereyagi gezdirelim firina girmeden once dilimleyelim.Dilimlenen tatli onceden isitilmis 180 derecelik firinda kizarana kadar iyice pisirelim, firindan cikip ilk sicakligi cikinca ilik serbeti dokelim tatli iki saat kadar dinlendirelim servis edelim.AFIYET SEKER OLSUN:)