

Fistikli Cevizli Sarma Tatli

Malzemeler

6 adet baklavalik yufka
150 gr. dovulmus ceviz ici
300 gr. dovulmus ic antep fistigi
100 gr. erimis tereyagi
Serbeti icin Malzemeler
1 bardak su
1 bardak seker
Bir kac damla limon suyu

Yapilisi

Tereyagini eritin, baklavalik yufkayi tezgahiniza koyun ve uzerine firca ile tereyagini surun ve ilk kata bol fistik serpin.

Ikinci kat icin yufkayi ilk katin uzerine koyun, yine tereyagi surun ve bu sefer ceviz icini serpistirin.

Sonra bir kez daha yufkayi koyun, tereyagini surun ve son kez fistik serpin.

Yufka katmanlarini rulo olacak sekilde sikica sarin ve bicak ile 3er cm'lik buyukluklerde kesin. Ayni islemi bir kez daha 3 kat yufka ile tekrarlayin, onlari da ayni sekilde kesin.

Kesilmis yufkalari firin kabina yanyana gelecek sekilde diklemesine dizin ve 180 derecelik firinda 15 - 20 dk. pisirin.

Baska bir tencerede su ve sekeri kaynatin ve icine birkac damla limon sikin, serbet kaynayinca atesten alin ve firindan cikan tatlilarinizin uzerine gezdirerek tatlinizi sogumaya birakin.

Servis etmeden once uzerine fistik serpin.