



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PEYNİR BAKLAVASI



1 Paket tereyađı ya da margarin
6 Adet hazır yufka
1 Kalıp orta büyüklükte az yağlı beyaz peynir
erbeti İçin;
3,5 Su bardađı toz Őeker
3,5 Su bardađı su
Yarım limon suyu

- # Bir gece önceden peynir, birkaç parçaya kesilir, bol suya ıslatılır. Ertesi günü süzgece çıkarılır. (Islatmadan dil peyniri de kullanılabilir.)
- # Tereyağı ya da margarin kısık ateŐte, yakmadan eritilir. Tatlının yapılacağı fırın tepsisi yağlanır.
- # 3 adet yufka, tepsinin Őekline göre keserek, buruŐturmadan, aralarına eritilmiŐ tereyağı gezdirerek, kat kat yerleŐtirilir.
- # zerine tuzu çıkarılmıŐ, dilimlenmiŐ peynir yan yana ve sıkı sıkı dizilir.
- # Peynirlerin zerine kalan 3 adet yufka buruŐturmadan ve aralarına yađ gezdirerek kat kat yerleŐtirilir.
- # Kalan erimiŐ tereyağı üzerine sürülür. Baklava arzu edilen Őekilde kesilir. 185 derece ısıtılmıŐ fırına verilir.
- # zeri kızarıncaya fırın söndürülür. Fırının kapağı açılır fakat baklava fırında bırakılır.
- # Bu arada su ve Őeker ateŐe konur, kaynayınca limon suyu eklenir, birkaç dakika daha kaynatılır.
- # Tatlı ılık olarak fırından çıkarılır. zerine ateŐten 5 - 6 dakika önce alınmıŐ sıcak Őerbet gezdirilir.
- # Yarım saat sonra ılık olarak servise sunulur.

Not: Peynir baklavası, AkŐehir'e özgü bir tatlıdır. Yörede baklava yufkası elde açılır.