PEYNİR BAKLAVASI

1 Paket tereyağı ya da margarin
6 Adet hazır yufka
1 Kalıp orta büyüklükte az yağlı beyaz peynir
Şerbeti İçin;
3,5 Su bardağı toz şeker
3,5 Su bardağı su
Yarım limon suyu

Bir gece önceden peynir, birkaç parçaya kesilir, bol suya ıslatılır. Ertesi günü süzgece çıkartılır. (Islatmadan dil peyniri de kullanılabilir.)
Tereyağı ya da margarin kısık ateşte, yakmadan eritilir. Tatlının yapılacağı fırın tepsisi yağlanır.
3 adet yufka, tepsinin şekline göre keserek, buruşturmadan, aralarına eritilmiş tereyağı gezdirerek, kat kat yerleştirilir.
Üzerine tuzu çıkarılmış, dilimlenmiş peynir yan yana ve sıkı sıkı dizilir.
Peynirlerin üzerine kalan 3 adet yufka buruşturmadan ve aralarına yağ gezdirerek kat kat yerleştirilir.
Kalan erimiş tereyağı üzerine sürülür. Baklava arzu edilen şekilde kesilir. 185 derece ısıtılmış fırına verilir.
Üzeri kızarınca fırın söndürülür. Fırının kapağı açılır fakat baklava fırında bırakılır.
Bu arada su ve şeker ateşe konur, kaynayınca limon suyu eklenir, birkaç dakika daha kaynatılır.
Tatlı ılık olarak fırından çıkarılır. Üzerine ateşten 5 – 6 dakika önce alınmış sıcak şerbet gezdirilir.
Yarım saat sonra ılık olarak servise sunulur.

Not: Peynir baklavası, Akşehir’e özgü bir tatlıdır. Yörede baklava yufkası elde açılır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1243 | Adı: Peynir Baklavası | İndirme tarihi: 16.08.2025 - 06:14