BAKLAVA BÖREK

3 adet yumurta
1 su bardağ süt
2 çorba kaşğ sirke
1 su bardağ ayçiçek yağı
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
Açmak için:
2 su bardağı mısır nişastası
Yağlamak için:
1 paket tereyağı (250 gr)
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

Yoğurma kabına yumurta, süt ve ayçiçek yağı, tuz konur parmak uçlarıyla karıştırlır.
Sonra ekmek hamuru kıvamını alana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur. Üzeri kapatılır yarım saat kadar dinlendirilir.
Süre sonunda hamur 18 eşit parçaya ayrılır.
İlk 9 parça nişastalı zeminde olabildiğince ince açılır.
Tepsi yağlanır ilk açılan parça düzgün bir şekilde yerleştirilir. Üzerine biraz erimiş tereyağı sürülür.
İkinci hamur üzerine konur, tekrar yağ sürülür. Bu şekilde 9 adet açılan hamur üst üste konur.
9. hamurun üzerine ezilmiş peynir ve kıyılmş maydonazdan oluşan karşım yayılır.
Üzerine kalan 9 hamur aynı şekilde açılarak yerleştirilir.
Artan tereyağı böreğin üzerine dökülür ve sürülür. Bıçakla kare kare kesilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 200 derece frına sürülür, börekler kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Hamurun baklava yufkası kadar ince açılması önemlidir. Bu yüzden "baklava börek" ismini almıştır.