



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

BAKLAVA BÖREK



3 adet yumurta
1 su bardağ süt
2 çorba kaşığı 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 karıştırılır.
- # Sonra ekme 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 kıyılmış maydonazdan oluşan karışım 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 fırına sürülür, börekler kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

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