



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

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.