



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Pendir Baklavası

Peynir Baklavası



1 Paket kərəyağı ya da marqarin
6 Ədəd hazır kövrək
1 qəlib orta böyüklükdə az yağlı ağ pendir
Şərbəti Üçün;
3,5 Su stəkanı toz şəkər
3,5 Su stəkanı su
Yarım limon suyu

- # Bir gecə əvvəldən pendir, bir neçə parçaya kəsilər, bol suya isladılar. Sabahısı günü süzəcə çıxardılar. (İslatmadan dil pendiri də istifadə edilə bilər.)
- # Kərəyağı ya da marqarin batıq atəşdə, yandırmadan əridilər. Şirinin ediləcəyi soba nimçəsi yağlanıyar.
- # 3 ədəd yuxa, nimçenin şəklinə görə kəsərək, buzdurmədən, aralarına əridilmiş kərəyağı gəzdirərək, qat qat yerləşdirilər.
- # Üzərinə duzu çıxarılmış, dilimlənmiş pendir yan-yana və möhkəm-möhkəm düzülər.
- # Pendirlərin üzərinə qalan 3 ədəd yuxa buzdurmədən və aralarına yağ gəzdirərək qat qat yerləşdirilər.
- # Qalan ərimiş kərəyağı üzərinə sürtülər. Baklava arzu edilən şəkildə kəsilər. 185 dərəcə isidilmiş sobaya verilər.
- # Üzəri qızarıncə soba söndürülər. Sobanın qapağı açılar lakin baklava sobada buraxılar.
- # Bu vaxt su və şəkər atəşə qoyular, qaynayınca limon suyu əlavə olunar, bir neçə dəqiqə daha qaynadılar.
- # Şiriniyyat ilıq olaraq sobadan çıxarılar. Üzərinə atəşdən 5 - 6 dəqiqə əvvəl alınmış isti şərbət gəzdirilər.
- # Yarım saat sonra ilıq olaraq xidmətə təqdim edilər.

Qeyd: Pendir baklavası, Akşehirə xas bir şirindir. Bölgədə baklava kövrəyi əldə açılar.