



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA BÖREK

1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
2 orba kaşığı tozşeker
3 adet yumurta
3 su bardağı un
250 gram beyaz peynir
200 gram tereyağı
açmak için nişasta

Sıvıyağ, yoğurt, tozşeker, yumurta ve unu karıştırıp hamur yapın. Yarım saat dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde 30 adet beze koparın. Bezeleri iki ayrı gruba ayırıp pasta tabağı büyüklüğünde açın. Tereyağını eritin ve yufkaların arasına sürün. 15 tanesini üst üste koyun. Nişasta ile tepsi büyüklüğünde açın. Üzerine rendelenmiş beyaz peyniri yayın. Kalan 15 adet yufkaya da aynı işlemi uygulayıp, diğ er grubun üzerine yayın. Dilim dilim kesin. Üzerine artan tereyağını kızdırıp gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.

[ML® Baklava Börek için tıklayın](#)



Fotoğ raf "Somuncu" tarafından gönderildi. 14.06.2021