



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BAKLAVA YUFKASINDA ÇITIR PİDE

Refika Birgül

8 adet Baklava Yufkası
4 çorba kaşığı Tereyağ
8 çorba kaşığı Rendelenmiş Taze Kaşar
Sucuk
İnce Biber

Sekiz adet baklava yufkasını üst üste koyun. Dört çorba kaşığı tereyağını eritip bir fırçayla ilk yufkanın üstüne sürün, diğerlerini de defter sayfası gibi art arda yerleştirin. Dikdörtgenin sağ ve sol köşelerinden ufak üçgenler kesip büyük parçanın sigara böreği gibi rahat dürülmesini sağlayın. Hazır baklava yufkaları dikdörtgen şeklinde olur. Eğer yuvarlak bulabilirsiniz 120'şer derecelik üç parçaya ayırıp dev sigara börekleri sarmalısınız. Yufkalar hazır olduğunda içine sekiz çorba kaşığı rendelenmiş taze kaşar peyniri koyun. Fırını 180 derecede hazırlayıp dev sigara böreğinizi yerleştirin. 10 dakika bu şekilde pişsin. Baştan ve sondan 4 santim kalacak şekilde derin bir yarık oluşturun. İçine sucuk ve ince biberlerinizi koyun. Erittiğiniz tereyağın kalanını bir fırça yardımıyla pidenin üstüne sürün. 7-8 dakika daha peynir ve pidenizin üstü kızarana kadar bekleyin. Bu mantıkla istediğiniz şekilde pide yapabilirsiniz. İçine yumurta kırabilir, kendi kavurmanızı, kıymanızı koyabilirsiniz. İsterseniz deniz ürünleri veya en tanınan gelen peynirle çitir çitir yiyebilirsiniz.

