



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YALANCI KAYMAK BAKLAVASI

Baklavalık yufkayı dibi tereyağlı tepsiye bir tane koyarak üstüne eritilmiş tereyağı serpip başka bir yufka örtünüz. Böylece yağ serpe serpe beş altı kat yapınız.

Koyu hazırlanmış muhallebi serilir.

Bundan sonra yufkaların diğer yarısı üstüne konarak baklava baklava kesmek gerekir.

Daha sonra da üzerine yağı haşlayıp pişirmeli.

Şekeri haşlanır, üzerin dökülür.

Not: Bu tatlı Rumeli tarafında çok ünlü ise de zahmetine değmez. Mahallebiye şeker konulmazsa baklavaya haşlanacak şeker mahallebisine işlemeyeceğinden bir şeye benzemez. Baklavaya lor ya da taze peynirden iç yapılabildiği halde şekerli ve peynirli börek demek olacağından buna baklava demek aslında doğru değildir.
