



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CHEDDAR PEYNİRLİ BAKLAVA YUFKADAN TART

- 10 adet baklava yufkası
- 100 gram sana yağı
- 100 gram cheddar peyniri
- 10 dilim dana jambon
- 1 adet kabak
- 1 adet kırmızı biber
- 1 çay bardağı krema
- 1 adet sivri biber
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, kekik

Baklava yufkalarının aralarına eritilmiş sana yağı sürerek üst üste dizin. Yağlanmış tart kalıbına kenarlarını büzerek yerleştirin. 200 derece fırında 2-3 dakika pişirin. Fırından alın. Kabağı yarım ay şeklinde doğrayıp sana yağında soteleyin. Biberlerin çekirdeklerini temizleyip küçük küp şeklinde doğrayın ve kabaklara ekleyin. Krema, ince doğranmış soğan, kekik, doğranmış jambon, tuz ve karabiber ekleyip harmanlayın. Ilıdıktan sonra doğranmış peynir ilave edin ve karışımı yufka çanağının içine yerleştirin. 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Ilık servis yapın.