



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR DANTELLERİ

Malzemesi:

3 bardak elenmiř un,
1,5 çay kaşığı tuz,
1 ırpılmış yumurta,
1 bardak margarin,
3 orba kaşığı.limon suyu,
buz suyu,
1,5 bardak ince rendelenmiř kařar peyniri.

Hazırlanışı:

Un ve tuzu birlikte eleyin. Yağı keserek ilâve edin. Limon suyuyla karıştırılmış yumurta katıp hamuru toplamaya yetecek kadar buz suyu koyun. Hamuru yarım santim kalınlığında aın. Yarisına rendelenmiş peynir serpin. İkiye katlayarak kenarlarını bastırın, tekrar aın. Yarisına peynir serpip katlayın ve bir defa daha aın. Yani hamur üç defa açılmış olur. Baklava şeklinde kesin. Yağlanmış tepsiye koyarak sıcak fırında 10 dakika pişirin. Hemen servis yapın.