



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ BAKLAVA BÖREĞİ

12 adet hazır baklava yufkası  
200 gram Bizim Mutfak Teremyağ  
100 gram Bizim Mutfak Buğday Nişastası  
250 gram beyaz peynir  
1/2 demet maydanoz

Teremyağından 150 gramını küçük bir tavada yakmadan erittikten sonra ılınmaya bırakın. Hazır baklavalık yufkayı nişasta serpilmiş tezgahın üzerine yayın. Her yufkanın üzerine eritilip ılınmış Teremyağdan fırça yardımıyla sürün. Üst üste 6 kat olacak şekilde yayararak aynı işlemi tekrar edin. 6.katın üzerine ince kıyılmış maydanoz ile harmanlanmış beyazpeynirli karışımı yayın. Üzerine aynı şekilde 6 kat daha baklavalık yufka yayın. Hazırladığınız 12 kat börek hamurunu rulo şeklinde sarın ve bıçak yardımıyla 10 santim uzunluğunda kalın börek şeklinde kesin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 40-45 dakika pişirin. Kalan 50 gram Teremyağını küçük bir tavada kızdırıp sıcak böreklerin üzerine gezdirerek dökün. İsteğe göre domatesli sos ve süzme yoğurt eşliğinde servis yapabilirsiniz.

Not: Baklava yufkasının birbirine yapışmasını engellemek için nişasta serpmek gerekiyor.

[ML® Baklava Börek için tıklayın](#)