



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLAVA YUFKASINDAN PEYNİRLİ BÖREK

6 adet baklava yufkası
1 çorba kaşığı tereyağı
2 adet domates
100 gram taze kaşar peyniri
50 gram lor peyniri

Baklava yufkasını az miktarda eritilmiş tereyağı ile ıslatıp üç tane üst üste yerleştirin. Kare şeklinde kesin. İçi malzemeyi ince kıyıp bir kaptaki karıştırın. Üzerine kalan tereyağını dökün ve karelerin içlerine paylaştırın. Zarf şeklinde kapatıp katlı yeri alta gelecek şekilde tepsiye dizin. Üzerini bıçakla artı şeklinde kesip dışarı kıvrın. Bu şekilde fırına verip 15 dakika 200 derecede pişirin. Çayın yanında çıtır çıtır ikram edin.
