



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ ÇAKMA KATMER

10 adet kare milföy hamuru

250 gr dil peyniri

Şerbet:

2 su bardağı su

2,5 su bardağı şeker

1 çorba kaşığı limon suyu

Şerbet malzemesi bir tencereye konur ve bir taşım kaynatılır, kenara bırakılır. Çözölmüş milföy hamurlarının üzerine kıyılmış dil peyniri bırakılır. Üçgen olarak katlanır, kenarlara bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine biraz sıvıyağ sürölür. 180 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca şerbet gezdirilir. Ilık olarak servise sunulur.