



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ NEMSE BAKLAVASI

Geređi kadar çok tuzsuz peyniri birkaç yumurta ve biraz tozşekerle iyice eziniz. Uygun miktarda ayıklanmış çekirdeksiz üzüm koyarak içi hazırlayınız. Baklava yufkası yapınız, fakat hamura yağ koymayınız. Yufkayı hamur tahtasına seriniz. Karışık peyniri yufkanın kenarına sıra ile diziniz, gevşek ve buruşuk olarak 2 - 3 kez büküp yufkayı uzunlamasına kesiniz (kesmeden bütün bir yufka sarılırsa da olur). Dibi yağlı bir tepsiye koyup ortasına buruşukça çörekleyiniz. Onun gibi bir yufka daha yapıp çöreklenmiş yufkanın etrafına bitiştirerek düzenle döşeyip, böylece tepsiyi doldurunuz, öbekli harçların yanlarından keserek üzerine biraz tereyağı sürünüz, orta fırında renklendirip tabağa koyunuz. Üstüne ince tozşeker ekip sıcak sıcak servis yapınız.
