

Peynir Baklavasi

Malzemeler

750 gr tuzsuz peynir
1 adet yumurta
1 su bardagi sut
1/2 su bardagi sivi yag
1/2 limon
Nisasta
Aldigi kadar un
Uzeri icin;
200 gr tereyagi
3 yemek kasigi sivi yag
Serbeti icin;
3 bardak seker
2 bardak su

Yapilisi

Hamuru icin; 1 adet yumurta, 1 bardak soguk sut, yarim su bardagi sivi yag, yarim limonun suyu aldigi kadar unla birlikte kulak memesi kivaminda yogrulup dinlendirilir. Serbeti icin; 3 bardak seker 2 bardak su ile kaynatilir. Dinlenen hamur 6 bezeye ayrilir. Ilk 3 beze, nisasta serpilerek acilir ve aralarina tereyagi parcalari yerlestirilerek tepsiye serilir. Tuzsuz peynir dosenir. Kalan 3 beze de acilip aralarina tereyagi parcalari yerlestirilerek tepsiye alinir. Birer porsiyonluk dilimlere ayrilir. 200 gr. tereyagi 3 yemek kasigi sivi yag ile karistirilir ve ikramin uzerine dokulur. 180 derecede isitilmis firinda pisirilir. Firindan cikar cikmaz serbeti dokulur. Peynir Baklavasi servise hazirdir.