Akşehir peynir baklavası

Tarifin tamamı

Malzemeler

100 g	Yumurta 2 adet
700 g	Buğday unu 6½ su bardağı
206 g	Süt 1 su bardağı
42 g	Limon ½ adet
64,5 g	Ayçiçek yağı ¼ su bardağı
6 g	Tuz 1 çay kaşığı
400 g	Buğday nişastası
800 g	Lor peyniri
500 g	Tereyağı 2½ su bardağı
1,5 kg	Şeker 8¾ su bardağı
1 kg	Su 5 su bardağı
5,2 g	Limon suyu 1 çay kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Yumurta, un, süt, yarım limonun suyu, sıvı yağ ve tuzu karıştırıp yumuşak bir hamur olana kadar yoğurun.
2. Hamuru 14 bezeye bölün, her bezeyi nişastayla açın. Yufkaların 7'sini tepsiye dizin, lor peynirini üzerlerine yayın, kalan 7 yufkayı üste koyup kare kare kesin.
3. Üzerine tereyağını gezdirin ve önceden ısıtılmış 180 °C fırında pişirin.
4. Şeker, su ve limon suyuyla şerbeti hazırlayın.
5. Fırından çıkan baklava soğuyunca sıcak şerbeti üzerine dökün, çekmesi için kısa bir süre bekletin ve ılık servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 978 (Akşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/aksehir-peynir-baklavasi