



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKESİR TATLISI

1 kilo un
300 gram tereyağı
Unun kaldıracağı kadar süt
6 yumurta sarısı
1 gram tuz
1,5 kilo şeker (şerbet için)

Yukarıdaki harçlarla, mükemmel bir hamur yoğurarak hazırlamalı, kıvamını bulunca, kendi haline bırakmalıdır. Hamur, mayalandıktan sonra, hamur tahtasında tepsinize göre, hemen 12 adet kadar yufkalar açmalıdır. Açılan yufkaların yarısı üst üste yağlı bir tepsiye, diğer yarısı da, yine yağlı diğer bir tepsiye üst üste koyarak fırınlayınız veya ateşe bırakınız. Alt kısımları kızarıncaya, iki tepsiyi de ateşten indiriniz. Birinci tepsidekilerin en üst yufkası üzerine bolca kaymak yayınız. Diğer tepsideki yufkaların alttaki kızarmış tarafı üste gelmek üzere, birinci tepsideki yufkaların üzerine kapatınız. Ilık şerbet gezdirip soğuduktan sonra, porsiyonlara bölüp bolca yenilir.