



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAYMAKLI BAKLAVA (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyonemekleri.com>

2 su bardağı süt  
2 su bardağı soğuk su  
1 çay bardağı yoğurt  
1 paket eritilmiş margarin  
2 su bardağı sıvı yağ aldığı kadar un  
1 kg. kaymak  
Şerbeti İçin:  
3 kg. toz şeker  
2 litre su  
Nohut tanesi kadar limon tuzu

Süt, su, eritilmiş margarin, yoğurt bir kaba konur. Aldığı kadar un ilave edilir ve hamur yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Yoğrulan hamur ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılır. Parçalar oklavayla ince ve büyük yufkalar şeklinde açılır. Açılan yufkalar biraz bekletilir. Bekletilen yufkaların yarısı yağlanmış baklava tepsisine üst üste konarak döşenir. Yufkaların üstüne küçük parçalara kesilmiş kaymak konur. Kalan yufkalar da bunun üzerine yerleştirilir. Baklava şeklinde kesildikten sonra üzerine kızdırılmış yağ dökülür. Fırında pişirilir. Şerbeti şu şekilde hazırlanır: Bir tencereye şeker ve su konur. Limon tuzu katılır. Şerbet kaynatılır. Soğutulmuş şerbet, fırından yeni çıkmış olan baklavanın üzerine dökülür.

Not: Baklava en çok düğünlerde, nişanlarda ve bayramlarda yapılır. Nişan günü kız evinden, oğlan evine baklava gelir. Kız evi de baklavayı komşulara ve akrabalara dağıtır. Dağıtılan bu baklavaya "gız tadı" denir.

[ML® Kaymaklı Baklava için tıklayın](#)



Fotoğraf "nazenin" tarafından gönderildi. 01.06.2020