



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI

5 su bardağı un
1/2 kg. kaymak
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı yeşil fıstık
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Bir fiske tuz
Şurubu için:
5 su bardağı şeker
4 su bardağı su

Şekere 4 su bardağı su katıp orta kıvamda şurup hazırlayınız.

Unun ortasını açıp, süt, yağ, tuz ve 1/2 su bardağı su koyarak orta yumuşaklıkta bir hamur yapınız. Silindir şekline getirip 12 eşit parçaya ayırınız. Her parçayı orta boy tepsi büyüklüğünde açıp sac üzerinde iki tarafını pişiriniz.

6 pişmiş yufkanın aralarına hafif su serperek tepsiye yerleştiriniz. Ocak üzerinde tepsinin yerini arasına değiştirerek ve yufkaları altüst ederek pişiriniz. Diğer yufka guruplarımda aynı şekilde hazırlayıp sadece alt kısmını pişiriniz. Biraz ılınca kaymağı küçük parçalara bölerek tepsideki yufkanın üzerine döşeyiniz. Diğer pişmiş grubu kaymağın üzerine örtünüz. Ilık şurubu üzerine dökünüz, (şurup çok sıcak olursa kaymaklar erir.) Şurubu çekince dilimlere keserek tatlı tabaklarına yerleştirip üzerine kıyılmış yeşil fıstık serpiniz.

[ML® Kaymaklı Baklava için tıklayın](#)