



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYMAKLI (YUFKA)

Ergun Köknar

5 adet ince yufka
1/2 kg. tereyağ
1 kg. saf kaymak
1.5 kg. tozşeker
3 litre su
1 adet limon

Fırın tepsisini önce yağlayınız, ince açılmış yufkanın birini tepsiye yayınız. Üzerine kaymak sürünüz. Öteki yufkayı üzerine kapatınız. Bu işlemi yufkalar bitene kadar tekrarlayınız. Kaymağı sürmeden önce yufkaların üzerine tereyağı sürmeyi unutmayınız. En üst yufkanın üzeri yağlanıp tepsi orta hararetili fırına sürülür. Üzeri nar gibi kızarana kadar pişirilir. Öte yandan 1.5 kg. tozşekerle koyu bir şurup yapılır. Fırından çıkan sıcak Kaymaklı'nın üzerine soğuk olarak dökülür. Bir süre hamurun çekmesi için beklenir. Soğuyunca istenilen şekilde kesilerek ikram edilir.

Not: Bu tatlı evde açılan yufkayla yapıldığı gibi hazır yufkayla da yapılabilir. Yalnız o zaman çok ince yufka satın almanız gerekir. Kaymağı ne kadar bol koyarsanız o kadar lezzetli olur.

[ML® Kaymaklı Börek için tıklayın](#)
