



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESMİK BAKLAVASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru:

2 Su Bardağı Süt
1 Su Bardağı Sıvı Yağ
1 Fincan Sirke
2 Yumurta
1 Fiske Tuz

Un

İçi:

5 litre Süt
2 Su Bardağı Yoğurt Suyu
1 Çorba Kaşığı Un
1 Çay Bardağı Toz Şeker

Şerbeti:

2,5 kg Toz Şeker
2 Litre Su
1 Adet Limon

Kesmiğin hazırlanması;

Süt, geniş bir tencerenin içine süzgeçle süzülerek ateşe konular ve kabarmaya başlayınca, yoğurt suyuyla ayran kıvamına getirilir. Un katılarak bir kere karıştırılır. Yaklaşık beş dakika kadar kaynatıldıktan sonra kesilen süt ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Süzgeç içerisine temiz tül parçası konular ve soğuyan kesmik dökülerek suyu süzdürülür. Oluşan kesmiğin içine bir çay bardağı kadar şeker karıştırılır. Yapılacak baklavanın ortasına koymak için, avuç içinde ceviz büyüklüğünde toplar yapılarak başka bir tepsiye dizilir ve hazır hale getirilir.

Hamurunun yapılması;

Süt, yağ, sirke, yumurta ve tuz çırpılıp, içerisine aldığı kadar un konularak kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Baklava yufkalarının daha iyi açılması için, hamuru akşamdan yoğrularak dinlendirilir. Hamurdan (yedi altına yedi üstüne dönecek kadar) on dört adet küçük beze yapılarak, yumuşak kalması için oklava üzerinde biraz buruşturularak yağlanmış baklava sinisine döşenir. Üzerine önceden hazırlanmış kesmikler orantılı olarak, dizi halinde yerleştirilir. Kalan yedi bezeden açılan yufkalar da üzerine döşendikten sonra, kare şeklinde dilimlenir. Üzerine kepçeyle yağ dökülerek, önceden ısıtılmış fırında veya mahalle fırınında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Şerbetinin hazırlanması;

2,5 kg toz şeker, tencere içerisine dökülür ve üzerine bir litre su eklenerek ateşe konular. Kaynamaya başlayınca şerbetin şekerleşmemesi için, içerisine sıkılmış bir limon suyu katılarak bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ateşten alınıp, ılımaya bırakılır. Baklava soğuduktan sonra önceden hazırlanan ılık şerbet dökülerek içine alması için bekletilir.

Not: Kesmik baklavası, bayramlarda ve nişanda oğlan evine ağız tadı olması için bohça içinde gönderilir.





