



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKESİR KAYMAKLISI (HAZIR YUFKA)

<https://www.sabah.com.tr>

9 adet kuru yufka
1 kilo kaymak
3 kilo şerbet
Kızartmak için:
Yarım kilo tereyağı

Unun ortası havuz gibi açılır. Yumurtalar kırılır. İçine yağ, tuz eklenerek ılık su ile kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Hamur yarım saat dinlendirilir. Şerbet için su ve şeker kaynatılır. Hamurdan sekiz beze yapılır; dört alta, dört üste olmak üzere. Bezeler tepsi büyüklüğünde açılır ve sacda yufka ekmek gibi altı üstü pişirilir. Fırın tepsisi ocağın üzerine alınır. İki yemek kaşığı tereyağı eklenip eritilir. Dört tane yufka tepsiye alınıp çevire çevire kızartılır. Diğer dört yufkaya da aynı işlem uygulanır. Yufkalar ve şerbet soğutulur. Dörderli gruba ayrılıp kızartılan yufkaların her iki kısmına da ayrı ayrı şerbet dökülür. 10-15 dakika şerbetini çekmesi için bekletilir. Bir grup yufkanın üzerine kaymak yayılır, üstü diğer yufkalarla kapatılır.

