



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKESİR KAYMAKLISI

500 gr kaymak
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
Alabildiğince un
2+1/2 litre şeker
2+1/2 litre su

2 yumurtanın üzerine 1 bardak süt dökülür ve 1 tutam tuz katılıp azar azar un eklenerek hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur nemli bir bezle örtülüp yaklaşık 10 dakika dinlendirilir. Hamur 2 eşit parçaya kesilir. İlk parça 6 eşit bezeye ayrılır. 6 beze tepsi büyüklüğünde açılır ve yağlanmadan sacda pişirilir. Tepsi ocağın üzerine yerleştirilir ve biraz tereyağı eritilir. İlk yufka tepsiye yerleştirilir. kalın 5 yufka da su serpilerek üst üste tepsiye yerleştirilir. Tepsi çevrilerek 6 kat yufka ters yüz edilir. Şerbeti için; 2 buçuk kilo şeker 2 buçuk litre suyla kaynatılıp soğumaya bırakılır. Hamurun kalan yarısı da 6 bezeye ayrılır ve her beze açılıp sacda pişirilir. Aynı şekilde tepsi yağlanır ve 6 kat yufka ıslatılır, üst üste yerleştirilip kızartılır. Kızaran 6 kat yufkanın üzerine kaymak sürülür. İlk olarak pişirilen 6 kat yufka da tepsiye yerleştirilir. Böylece ortası kaymaklı toplam 12 kat elde edilir. Yufkaların üzeri çatalla delinir ve ılık şerbet dökülür. Şerbetini çeken ikram 12'er porsiyonluk dilimlere ayrılır. Balıkesir Kaymaklısı servise hazırdır.

