



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKESİR KAYMAKLISI

Eyüp Sevinç

10 kahve fincanı un
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı tereyağı
Kaymak
Tuz
Şerbet için;
3 su bardağı şeker
4 su bardağı su

Unun ortasını açın. Süt, yumurta ve tuzu ilave edip iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde 6 parçaya bölün. bu parçaları oklava ile ince açın. Açtığınız yufkaları geniz bir teflon tavada tereyağı ile arkalı önlü kızartın. Geniş bir tepsiye kızarmış yufkaların 5'ini aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üst üste dizin. Soğumaya bırakın. Son yufkayı da kızartıp diğer yufkaların üzerine kaymak yaydıktan sonra üzerlerine kapatın. Şerbet malzemelerini kaynatın ve ılımaya bırakın. Hazırladığınız yufkaların üzerinde ılık şerbeti gezdirin ve dilimlere bölerek servis edin.

