



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALIKESİR KAYMAKLISI

Hüsne Demirel - Hangül Karakuş

Yumurta, süt, un ve bir tutam tuzdan bir hamur hazırlanır. Hamur iki eşit parçaya kesilir.

İlk parça altı bezeye ayrılır bu bezeler açılır ve sacda pişirilir.

Tepsi ocağın üzerine yerleştirilir ve biraz tereyağı eritilir.

Sacda pişirilen yufkalar su ile ıslatılarak tepsiye yerleştirilir.

Kalan hamurun hepsinden de yine aynı şekilde bezeler açılarak, sacda pişirilerek hazırlanır.

Bu 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 çektikten sonra dilimlenir.

Not: Özel günlerin vazgeçilmezi olan bir tatlıdır.