



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIKESİR KAYMAKLISI

Balikesir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg Un  
300 gr tereyağı  
6 yumurta  
700 gr kaymak  
2 kg. şeker  
Üstüne gelinceye kadar su

Un hamur tahtasında elenir, ortası açılır. Tereyağı ve süt konup karıştırılır. Yoğrulur. Dinlendirildikten sonra on iki parçaya bölünüp yağlı bir tepsiye konulur. Her yufkanın kırılmaması için elle su serpilir, diğer 6 yufkada diğer yağlı tepsiye yerleştirilir. Fırında veya mangalda pişirilir. Alt kısımları kızarıncaya iki tepside ateşten indirilir. Birinci tepsideki yufkaların üst yufkası üzerine bolca kaymak yayılır. Kümeler halinde de konulabilir. Diğer tepsideki yufkaların alttaki kızarmış tarafı üste gelmek üzere birinci tepsideki kaymakların üzerine kapatılır. Ilık halde reçel şurupları koyulduğunda şerbet soğuk hamur üzerine gezdirilerek dökülür, kapak katılır. Soğuduktan sonra servis yapılır.

