



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALIKESİR KAYMAKLISI

Malzemeler: (4 kişilik)

1 kg. un (elenmiş)

300 gram Sütüş tereyağı (eritilmiş)

2 su bardağı Sütüş süt

6 Adet yumurta

Yarım çay kaşığı tuz

700 gram kaymak

Serbeti için:

2 kg. tozşeker

7,5 su bardađı su

Yapılışı

Unun ortasını havuz şeklinde açın.Sütüş Tereyağı, sütüş süt, yumurta ve tuzu ilave edip, aynı yönde dairesel hareketlerle una yedirin. Düz ve unlu bir yüzeyde hamur özleşene kadar 5 dakika yoğurun, üzerini mutfak havlusu ile örtüp, en az 30 dakika dinlendirin. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp, düz ve unlu bir yüzeyde 35-40 cm. çapında ve baklavalık yufka inceliğinde açın. Açtığınız her bir yufkayı yağlanmış tepsiye koyup, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri altın rengi alıncaya kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Hamur bitinceye kadar aynı işlemi yapın. Kızaran yufkaları iki eşit miktara ayırın. Birinci grubu yufkaların kızaran yüzü üste gelecek şekilde yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine kaymağı yayın. Kalan yufkaları da kaymağın üzerine yine kızarmış yüzleri üste gelecek şekilde yerleştirin. Tozşekeri suda karıştırarak eritip, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp, 20 dakika kaynatın. Tepsiye yerleştirdiğiniz yufkaların üzerine sıcak şerbeti gezdirip, en az 2 saat dinlendirip, dilimleyerek servis yapın.