



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYMAK BAKLAVASI

Melceü&apos;t - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)  
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Zikrolunan baklava misillü yufkalar tanzim olundukta aralarına rugandan maada bir şey komayıp yufkaların nisfı oldukta kaymak parelerinin altına ve üstüne yumurta akını tavuk yeleğiyle veyahut kaşık tersi ile sürerek vazoluna, yine mezkûr usul üzere tabh ve hareket oluna.

Çünkü kaymak pişmek hengâmında erimek ihtimali olduğundan yumurta istimali lazım gelir. Yahut yufkanın nisfini bir tepside nisf-ı diğerini başka tepside kesmeden pişirip tatlısı konuldukta birisinin üzerine kaymağı dizip diğerinin dahi üzerine usul ile kapayalar.

Badehu börek gibi kesip tabaklara vazoluna yahut bir miktar süt içine iki-üç yumurta akı ve kaymağı dahi koyup aheste halloldukta yufkaların arasına vazoluna.

Bu dahi mümkündür daha çareleri var ise de kolayı bunlardır.