



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAK BAKLAVASI

Tuğrul Şavkay

Hamuru için:

625gr. un (5 su bardağı)

500 ml. soda (2 su bardağı)

500 gr. eritilmiş tereyağı

3 adet yumurta akı

400 gr. kaymak (parçalara ayrılmış)

Şurubu için:

1,5 kg. tozşeker (6 su bardağı)

750 ml. su (3 su bardağı)

Unun ortasını havuz gibi açıp sodayı ve eritilmiş tereyağının yarısını koyun. Elinizle karıştırıp, yoğurarak baklava hamurunu hazırlayın. Hamuru 20 topağa ayırın.

Topakları birer birer önünüze alıp oklavayla, unlayarak yufka inceliğinde açın. Bir baklava tepsisini yağlayın.

Yufkaların yarısını, aralarına kalan eritilmiş tereyağından sürerek tepsiye döşeyin.

Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Bir kaptaki yumurta aklarını biraz çırpın, fırça ile kaymaklara sürüp, kaymakları tepsideki yufkaların üzerine dizin. Kalan yufkaları kaymağın üzerine yine aralarına yağ sürerek döşeyin.

Baklavayı kare kare kesin. Tepsiyi sıcak fırına sürün, baklavanın üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

Şurubunu hazırlamak için şekeri su ile tencereye koyup bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, 5 dakika daha kaynatarak ateşten alın. Soğumaya bırakın. Baklavayı fırından alıp, sıcak baklavanın üzerine soğuk şurubu gezdirin. Baklava şurubunu çekip, soğuyuncaya kadar bekletin, sonra servis yapın.

