



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAK BAKLAVASI

18. Yüzyıla ait bir yemek risalesinden

Bir çok çeşidi vardır. Her zaman kaymakla yapılmaz. Bazen kaymak yerine onu aratmayacak, sütle bazı yiyecekler karıştırıp kullanırlar. Mesela sütlü ve şekerli muhallebiyi kaymak yerine kullanın. Yeteri kadar bõrölce, bir miktar su ile yumuşayınca kadar pişirilir. Suyu süzülüp tencerede ezilir. Kevgirden ve kıl elekten geçirilir. Posası alınıp, yeteri kadar sütle, tencerede hafif ateşte pişirilir. İki üç yumurta akı katılıp karıştırılır. Daha sonra bir tepsiye yağ sürülüp, içine iyice açılmış on, onbeş baklavalık yufka konur. Üzerine yaptığınız karışım yayılır. Tekrar yufka konulup üzeri elli dirhem (1 dirhem = 3.2 gr.) sadeyağ ile haşlanır. Birkaç yerinden bıçakla delinip yağın her yere ulaşması sağlanır. Fırında veya ateş üzerinde güzelce pişirilip, şeker veya balla sıcak haşlanıp, ateşten indirilir.

[ML® Kaymaklı Baklava için tıklayın](#)
