



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYMAKLI BAKLAVA HARCİ

9 su bardağı süt  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı pirinç unu

Baklavanın içine cevizin yerine konan kaymak bir tencerede süt, şeker ve pirinç ununu koyarak yapılır. Ateşte karıştırarak koyu muhallebi kıvamına getirilir. Soğuduktan sonra kaşık kaşık baklavanın ortasına yayılır. Pişirme tarzı ve şurubun yapılışı cevizli baklava gibidir. Yapılan baklavanın yarısı cevizli, yarısı kaymaklı yapılabilir.

---