



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI BAKLAVA (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

600 gr. Un
3 yumurta
500 gr. dövülmüş ceviz
1 kg. mısırözü yağı
250 gr. tuzsuz tereyağı
750 gr.elenmiş ev nişastası
1 limon suyu
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 fiske tuz
Üzerine:
Kaymak
Antepfıstığı
Şurubu için:
2 kg toz şeker
1 limon suyu

600 gr un, 3 yumurta, 1 fincan zeytinyağı, 1 su bardağı kadar un ve 1 çimdik tuz ile iyice ve yumuşakça yoğurulur. 1 saat bekletilir. Hamur ceviz büyüklüğünde 45 bezeğe ayrılır. Her beze oklava ve nişasta ile incecik açılır. Tepsiye yayılır. Her yayımda dövülmüş serpilir. 45 yufka üst üste istiflenir. Baklava biçimi kesilir. Yağ iyice kızdırılır. Sıcak sıcak haşlanır. Fırına verilir. Fırından çıkınca ılık şurup dökülür. Dinlendirilir. Tepsi soğuksa şurup sıcak dökülür. Üzerine antepfıstığı ve kaymak ile süslenir. Soğuk olarak servis yapılır.

