



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI BAKLAVA

Nevin Halıcı

- 1 ölçü baklava hamuru
- 1 ölçü tatlı şurubu
- 1/2 su bardağı eritilmiş tereyağı veya sadeyağ
- 1 ölçü kaymaklı iç veya kaymak
- 1 ölçü haşlama yağı

Baklavayı içsiz hazırla, pişir. Soğuyunca sıcak şurubunu dök, soğumasını bekle. Sofraya alınacağı zaman her baklava diliminin arasını sivri uçlu bir bıçakla aç. Baklavanın şurubuna batırılmış kaymağı koy, baklavayı kapat.

Not: Yalancı kaymaklı iç konulacaksa 1 ölçü irmikli kaymak içini ceviz yerine döşeyerek aynen baklava gibi hazırla, pişir.