



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI BAKLAVA (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Un
Buğday nişastası
Tereyağı
Kaymak
Şeker
Su

Un, nişasta ve su ile hazırlanan hamur kulak memesinden biraz daha sert hale getirildikten sonra yirmi beze hazırlanır. Tepsî büyüklüğünde ince açılır. Açılırken un ve nişasta kullanılır. Tepsî yağlanır.10 yufka araları yağlanarak tepsîye dizilir. Kaymaklar kaşıkla yaymadan nokta nokta yufkaların üzerine sık sık konulur. Kalan 10 yufka aynı şekilde tepsîye yerleştirilir. Hazırlanan ateş közü ikiye ayrılarak birazı sacın altına diğeri de tepsinin üzerine konularak 45 dk. pişirilir. Piştikten sonra ılık tepsîye ılık şerbet dökülür. Biraz bekletilir ılık şekilde servis edilir üzerine çam fıstığı ve ceviz ilave edilir.

