



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYMAKLI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraşlılar Vakfı Genel Merkezi Ankara

### Malzemeler

6 Adet baklava yufkası

1 kg süt

1,5 fincan pirinç

Yarım fincan şeker

200 gr tereyağ

Şurup

3 Su bardağı şeker

2 Bardak su

2 Yemek kaşığı limon suyu

### Yapılışı

Pirinç biraz su ile lapa şeklinde pişirildikten sonra sütü ilave edilip bir sürede sütle pişmesi sağlanır. Koyulaşınca şekeri eklenir. Koyulaşınca şekeri eklenir, (arzuya göre az veya daha fazla olabilir) Sütlaç normalden koyu olmalıdır. Ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Tüm yufkalar yağlanmış tepsiye, her kat yağlanarak serilir, sıcak fırına sürülür. Yufkalar kızarıncaya fırından alınır. Tepsideki pişmiş yufkaların dikkatlice yarısı kaldırılır. Ara yere sütlacın üzerine pişmiş yufkaların diğer yarısı serilip, sıcak şurup dökülür ve dilimlenir. Afiyet olsun.

Not: Balkan göçmeni orjinlidir.