



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSERİ TATLISI

Fevziye Sürmeli

Yaklaşık 5 su bardağı un
1 paket eritilmiş soğutulmuş tereyağı
1,5 su bardağı dövülmüş ceviz
3 çorba kaşığı tahin
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat tozu
1,5 çay bardağı pekmez
Yarım su bardağı su
3 -4 damla limon suyu
Tüm şam fıstık

Kare bir tepsiyi yağlayın. Pekmez dışındaki malzemeleri kaşık yardımıyla yavaş yavaş karıştırın. Hamuru içine alıp 1-2 santim kalınlıkta sıkılaştırarak yayın. Sıcak fırında yaklaşık 25 dk. fırınlayın. Bıçakla baklava baklava kesin. 5 dakika oda sıcaklığında bekletin. Sıcakken üzerine su, pekmez ve limon suyunu karıştırıp gezdirin. 1-2 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.