



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KESMİKLİ BAKLAVA

- 3 kg süt
- 1 paket Baklava yufkası
- 1 paket margarin
- 3 subardađı Őeker
- 1 kase yođurt

Kesmik nasıl hazırlanır: 3 kg sütü kestirebilmek için ocağı koyuyoruz. Kaynamasına yakın bir kase yoğurdu içine ilave ediyoruz. Kaynamaya başlayan süt kesilip lora dnşyz. Daha sonra bu loru bi tlbent yardımı ile süzüp, biraz bekletiyoruz. Biraz bekledikten sonra biraz toz Őeker serpip karıştırıyoruz. Baklavalık yufkalardan aralarına erittiğimiz yağı sürerek üst üste 4 tane koyuyoruz. Bunları ince Őeritler halinde kesiyoruz. Dikdörtgen Őeridin başına Őekerli lordan bi miktar koyup muska (gen) Őeklinde sarıyoruz. Yağladığımız tepsiye dizip 180 derecede önceden ısıtılmış fırına veriyoruz. Üzerleri kızarıncı çıkarıyoruz, biraz soğuduktan sonra Őerbetini döküyoruz. 1 saat kadar Őerbetini çekmesi için bekliyoruz.