



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİİDE (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

4 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
2 su bardağı çökelek
500 gr. süt kaymağı
1 su bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvı yağ

Un, su ve tuz ile kulak memesi kıvamına gelene dek karıştırılır. 4 parçaya ayrılır. Her bir parça yuvarlak hale getirilip, tepsi büyüklüğünde oklava ile açılır. Yağlanan tepsiye açılan hamurlardan biri serilir. Üzerine çökelek elilir ve aralarına kaymak sürülür. Sonra diğer hamurlarla aynı işlem tekrarlanır. Tüm hamurlar bitince büyük baklava dilimi şeklinde kesilir. Kalan kaymak, yoğurt ve bir yemek kaşığı sıvı yağ ile karıştırılır ve en üstteki hamurun üzerine gezdirilir. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 45 dakika pişirilir. Sıcak olarak komposto ya da pekmez ile servis yapılır.

