



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLAÇLI BAKLAVA (AKSARAY)

Havva ÖZGEL

15 Adet İncelek Yufkası
1 Kg Keçi Veya Koyun Sütü
1 Çay Bardağı Pirinç
1,5 Su Bardağı Toz Şeker
300 Gr Tereyağı
Pudra Şekeri

Pirinç sütün içinde konur, ara ara karıştırılarak, harlı ateşte pişirilir. Pirinç taneleri yumuşayınca üzerine toz şeker konur, karıştırılır ve 3-4 dakika sonra ateşten alınıp soğumaya bırakılır.
İncelek yufkaları süt serperek yumuşatılır ve üstleri örtülür. Diğer tarafta tereyağı eritilir.
Sini tereyağı ile yağlanır, incelek yufkalarının 8 adedi, üstü yağlanarak üst üste döşenir. 8. yufkadan sonra üstüne ılıyan sütlac dökülür ve her tarafa yayılır.
Kalan yufkalar aynı işlem yapılarak döşenir.
Yufkalar bitince bıçakla bastırmadan baklava şeklinde veya kare kare kesilir.
Eriyen tereyağı üstüne gezdirilir ve yöreye özgü kapak örtme tekniği ile pişirilir.
Kızaran baklavanın üstüne pudra şekeri serpilir ve servis edilir.
