

Balikesir Kaymaklisi

Malzemeler

500 gr kaymak
1 su bardagi sut
2 adet yumurta
Aldigi kadar un
Serbeti icin;
2 1/2 kg seker
2 1/2 litre su

Yapilisi

2 yumurtanın üzerine 1 bardak sut dokulur ve 1 tutam tuz katilip azar azar un eklenerek hamur yogrulur. Yogrulan hamur nemli bir bezle ortulup yaklasik 10 dakika dinlendirilir. Hamur 2 esit parcaya kesilir. Ilk parca 6 esit bezeye ayrilir. 6 beze tepsi buyuklugunde acilir ve yaglanmadan sacda pisirilir. Tepsi ocagin üzerine yerlestirilir ve biraz tereyagi eritilir. Ilk yufka tepsiye yerlestirilir. kalaln 5 yufka da su serpilerek ust uste tepsiye yerlestirilir. Tepsi cevrilerek 6 kat yufka ters yuz edilir. Serbeti icin; 2 bucek kilo seker 2 bucek litre suyla kaynatilip sogumaya birakilir. Hamurun kalan yarisi da 6 bezeye ayrilir ve her beze acilip sacda pisirilir. Ayni sekilde tepsi yaglanir ve 6 kat yufka islatilir, ust uste yerlestirilip kizartilir. Kizaran 6 kat yufkanin üzerine kaymak surulur. Ilk olarak pisirilen 6 kat yufka da tepsiye yerlestirilir. Boylece ortasi kaymakli toplam 12 kat elde edilir. Yufkalarin uzeri catalla delinir ve ilik serbet dokulur. Serbetini ceken ikram 1'er porsiyonluk dilimlere ayrilir. Balikesir Kaymaklisi servise hazirdir.