KAYMAKLI BAKLAVA

3 adet yumurta
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
350 gr. tereyağı
Açmak İçin;
2 su bardağı buğday nişastası
Kaymağı İçin;
4 su bardağı süt
5 çorba kaşığı irmik
Şerbeti İçin;
4 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Şerbet yapılır, soğumaya bırakılır.
Kaymak için soğuk süt ve irmik bir tencereye aktarılır, orta ateşte muhallebi kıvamı alana kadar pişirilir, ateşten alınır. Sertleşmemesi için ara sıra karıştırılır.
Yoğurma kabına yumurta, yoğurt, ayçiçek yağı ve su konur iyice karıştırılır. Tuz eklenir, serte yakın kıvam alana kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur, 15 dakika dinlendirilir.
Hamur 30 eşit parçaya bölünür. Her parça nişastalı zeminde olabildiğince ince açılır, yağlanmış yuvarlak fırın tepsisine kenarlarını keserek ve kesilen parçaları tepsiye tekrar yerleştirerek, aralarına erimiş tereyağı gezdirerek 15 kat hazırlanır.
Ortasına soğumuş kaymak düzeltilerek yerleştirilir. Onun da üzerine aynı şekilde 15 kat açılmış hamur yerleştirilir.
Kalan tereyağı en üste dökülür, arzu edilen şekilde kesilir.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında altın rengini alana kadar pişirilir.
Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir, şerbeti çekince servise sunulabilir.

Not: Bu baklavada yapay kaymak hazırlanışı anlatılmıştır. Doğal kaymak kullanılarak da hazırlanabilir.