



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFYON KAYMAĞI (AFYONKARAHİSAR)

- 5 Su bardağı süt
- 2 Su bardağı şeker
- 1 Su bardağı un+2 çorba kaşığı daha
- 1 Çorba kaşığı katı margarin
- 1 Poşet kremşanti
- 1 Su bardağı süt
- 3-4 Çorba kaşığı hindistancevizi

5 Bardak süt, şeker, un, vanilya, margarin bunların hepsini iyice çırpıp ocakta koyu bir kıvam olasıya kadar pişir. Yeteri kadar büyüklükte tepsiye dökün 1 parmak kalınlığında olsun. Üzerine 1 bardak sütle çırpılmış kremşantiyi sür. Daha üstüne hindistancevizini ekleyin. Buzdolabında iyice soğuduktan sonra karelere kesip servis yapın.