



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYMAK

Malzemeler

5 kg. taze manda sütü (yoksa yağlı süt)

Dibi düz, kenarları yüksek tencere bulacaksınız. Tencerenin dibi dar, kenarları yüksek olacak (büyük su bardağı benzeri). Tencereye 5 kg. taze manda sütü koyacaksınız. Tencereyi çok kısık ateşe oturtacak, hiç karıştırmadan 5 saat dolayında (taşmadan) kaynamaya bırakacaksınız. Bu uzun sürede, tencerenin üzerinde kaymak oluşur. Tencereyi ateşten indirip soğuttuktan sonra buzdolabına koyarak iki gün dinlendireceksiniz. Bu sürede kaymak kalınlaşır ve sertleşir.

[ML® Kaymak Şekeri için tıklayın](#)