



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAK

- 1 Adet Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı vanilya
- 2 Damla limon suyu
- 3 Adet yumurta akı
- 1 Çay Kaşığı limon suyu
- 3 Çay Bardağı şeker

Derin bir tencereye yumurtanın sarılarını karıştırmadan beyazlarını koyuyoruz. Şekerimizi ilave edip bir avuç tuzumuzu ekliyoruz ve ocağın altını yakıp çok kısık ateşte mikserde önce yavaş sonra hızlı devirde kar olana kadar karıştırıyoruz, yaklaşık 12 dk sürüyor ve kaşığı kaldırdığımızda dökülmüyorsa olmuş demektir. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine (ben pasta kağıdı kullandım) krema torbasına koyup sıkıyoruz ve 100-110 derecede pişiriyoruz. Soğuyana kadarda fırını açmıyoruz. Soğuduktan Sonra Servis Yapmak Kalıyor.