



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKÇINA (MAKEDONYA)

Özgür Şef

1 litre süt
6 adet yumurta
2 yemek kaşığı un
2 su bardağı şeker

6 yumurtayı bir kap içine kırın, şeker ile birlikte çırpın (her türlü tatlıyı yaparken bu durumda kısa süreli benmari tekniğini kullanabilirsiniz çünkü şekerin içinde erimesi gerekiyor). Şeker eridikten sonra unu da ilave edin ve krema kıvamına gelene kadar mikser ile çırpmaya devam edin.

Diğer tarafta 1 litre sütü orta ateşte ocağa koyun, biraz ılındıktan sonra bir kepçe sütü yumurtaya çırparak yedirin, sonra yumurtalı karışımı sütün içine süzgeçten süzerek dökün. Devamlı karıştırarak pişirin, koyulaşmaya başlayınca hemen bir payrekse dökün, 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin (eğer içinde tatlımız bulunan payreksi içi su dolu bir tepsi içinde fırına sürerseniz tatlımız kurumaz, daha güzel kızarır).

Not: Makedonya tatlısı olan Kaymakçına, aslında bir çeşit pastacı kremasıdır (cream patisserie). Yapılışı oldukça kolay ve de lezzetlidir. Şeker yerine esmer şeker, pekmez ya da bal kullanırsanız aynı zamanda diyet bir tatlı haline de rahatça getirilir.