



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAYMAKÇINA TATLISI (KOSOVA)

Doç. Dr. S. Dilek YALÇIN ÇELİK

10 yumurta, 8 çorba kaşığı şekerlen düğ. Düğdükten sora bir kilo souk süt at sora 8 çorba kaşığı un at, 1 kabartma tozu em.

Bunlari hepsini isla karıştır. Sora bu hacri at tepsiye em pişir.

Şerbet: 3 bardak su em 3 bardak şeker kaynatır. Tatlı isı, şerbeti isı at. (Kaynak Kişi: Zehra Lokvici)
