



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI BEYAZ ÇEVİRME TATLISI (İSTANBUL)

1 kg tozşeker  
1 su bardağı su  
Yarım limonun suyu  
2 çay kaşığı vanilya  
1 lüle kaymak (200 gr)

- Şeker ve suyu bir tencerede kaynatın. Bir tabağın ucuna bir damla akıttığınızda damla dağılmıyorsa kıvamını bulmuş demektir. Limon suyunu ekleyip karıştırın ve tencereyi ocaktan alıp soğumaya bırakın.
- Uzun saplı tahta bir kaşıkla şurubu hep aynı yöne doğru yaklaşık 15 dakika karıştırın. (Bir süre sonra şurup saydamlığını kaybeder, süt renginde koyu bir kremaya dönüşür ve katılaşır bembeyaz olur. Tatlı kıvamını bulmuştur.)
- Tatlıya kaymak ve vanilyayı ekleyip yedirinceye kadar iyice karıştırın. Cam servis kâselerine paylaştırıp buzdolabında muhafaza edin.