



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI RANDALİN (İZLANDA)

500 gr margarin
250 gr şeker
750 gr un
4 adet yumurta
1 kavonoz böğürtlen reçeli
100 gr tuzsuz krem peyniri
5 kaşık kaymak

Margarini küçük küçük doğrayın. Mutfak tezgahına koyup parmaklarınızla iyice yumuşatın. Yumuşatmaya devam ettikçe biraz sanayagi biraz şeker katarak katılığını ayarlayın. İçine yumurtaları kırıp unu ekleyin. Hamuru fazla yoğurmadan bir top halinde streçe sarıp birkaç saat için buzdolabına koyun. Hamuru dolaptan alıp on iki pazyıya bölün. Kalın yufkalar açın. Dört yufkayı üst üste koyarak fırın tepsisine yerleştirin. Beş ile sekiz dakika arası kızgın fırına sürün. Fırından çıkarır çıkarmaz kekin arasına böğürtlen reçeli sürün. Üstüne de tuzsuz peynirler karıştırdığınız kremayı sürün. Aynı işlemi kalan yufkalar için de tekrarlayıp en üsttekine reçel veya kaymak sürmeden sadece pudra şekeri serpin. Taze böğürtlenle süsleyip çayla ikram edin.

