



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI TATLI İÇİ (İRMİKLİ)

500 g süt

1 kahve fincanı irmik

1 kahve fincanı řeker

Sütü kaynatınız. İrmikle şekeri karıştırınız, kaynayan süte ilave ediniz. 5 dakika kaynatınız, ateşten alınız. Soğuyunca kullanınız.

Bu i kaymağa en yakın tadı veren itir.

Not: Hakiki kaymak fırında hamur pişerken erir. Bu nedenle irmik veya pirinç unlu yalancı kaymaklı i kullanılır. Bu iler hamurla beraber araya konup pişirilebilir. Hakiki kaymak ise tatlı pişip şurubunu çektikten sonra ara açılarak veya üstüne tatlı şurubuna bulanarak yerleştirilir. Bir başka şekilde ise, baklavanın katları arasına yumurta akı sürülerek, sıcağdan korunmuş lle kaymak parçaları konulur ya da aynı baklavanın katları iki ayrı tepside harçsız pişirilip aralarına lle kaymak konularak st üste kapatılarak da yapılabilir.