KAYMAKLI TATLI İÇİ (PİRİNÇ UNLU)

500g süt
1 kahve fincanı pirinç unu
1 kahve fincanı şeker

Sütü bir taşım kaynatınız. Pirinç ununu sütle az karıştırarak katınız. En son şekerini koyup ateşten alınız. Soğuyunca kullanınız.

Not: Hakiki kaymak fırında hamur pişerken erir. Bu nedenle irmik veya pirinç unlu yalancı kaymaklı iç kullanılır. Bu içler 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, sıcaktan korunmuş lüle kaymak parçaları konulur ya da aynı baklavanın katları iki ayrı tepside harçsız pişirilip aralarına lüle kaymak konularak üst üste kapatılarak da yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:98445 • adı:Kaymaklı Tatlı İçi (Pirinç unlu) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:36