



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYMAK (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

4-5 kilo süt
1 ay bardađı un

Süt tencerede kaynatılır, un küçük bir kapta sütle özenerek karıştırılır ve tencereye ilave edilir. Süt kaynamaya başlayınca karıştırılır ve dibinin tutmasına meydan verilmeden 15-20 dk. pişirilerek suyunu kaybetme işlemine devam edilir. Sütün miktarına göre bir veya iki tepsi, toprağa yayılan ve ocaktan alınan kll kz ateşin üstüne yerleştirilir. Düzgünlüđü kontrol edildikten sonra süt tepsilere taksim edilir. Ertesi gün tahta üzerine toz şeker serpilir. Tepside yüz tutan ve katılaşan kaymak, ustaca tahta üzerine alınır. Biraz suyunun sızması beklen-dikten sonra üzerine toz şeker serpilir, yuvarlak şekil alması için kıvrılır ve kurumaya bırakılır. Tatlılarla birlikte servisi yapılır.

