



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVDE KAYMAK

Lezzet bakımından en güzel kaymak inek sütünden yapılandır. Miktarı, manda ve koyun sütlerine oranla az olduğundan, genellikle kaymak, manda ve koyun sütlerinden yapılır; ortalama olarak 5 - 6 kilo süttten 1 kilo kaymak alınır.

Kaymak yapılacak sütü büyük bir tencerede devamlı karıştırarak ve sallayarak kaynatıp büyük kenarlı tepsiye doldurup çok hafif ateşe oturtunuz.

Biraz sonra tepsiyi örterek 5 - 6 saat bırakınız. Kaymak bağlayınca ateşten indirip soğuyunca lüle şekli veriniz.

Not: Evlerde kaymak yapmak için bu yöntem pek kolaydır. Süteevlerinde yapıış şekli çok değişiktir. Kaymak tavaları vardır ve bu tavalara özgü ocaklar yapılmıştır. Fakat yapıış şekli çok zahmetlidir, süteevlerinde bulunmadıkça, araç ve gereçleri görmedikçe tarifile anlatılamaz.