



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GUYMAK (KARAMAN)

Karaman İl Kùltür ve Turizm Müdürlüğü

Kaymak ravak yağı (krema) 500 gr.

Süt 250 ml

Un 400 gr.

Şeker 800 gr.

Su 750 ml

Limon suyu 5 ml

Bal 50 gr

- 1) Kaymak, un ve süt birlikte karıştırılarak pembemsi bir renk alana kadar yarım saat kavrulur.
- 2) Kavrulan bu karışım orta boy bir tepsiye yayılarak fırında 15 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.
- 3) Diğer taraftan şeker, su, bal ve limon ile hazırladığımız şurup, fırından çıkan tatlının üzerine sıcak olarak dökülür.
- 4) Şurup çektikten sonra dilimlenerek servis yapılır.

