



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KAYMAÇINA (BURSA)

Yumurtaların hepsini bütün olarak şekerle köpük köpük olana kadar çırpın. Süt ilave edip çırpıma bir müddet daha devam ederek pişirmek için tercihen cam bir kaba koyup orta hararetili fırına atın. 1 saat kadar (tatlının üzerinde kahverengi gözenekler meydana gelene kadar) pişirdikten sonra soğutup servis yapın.

[ML® Kaymaçına için tıklayın](#)

---