KAYMAÇİNA (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. Süt
7 Adet Yumurta
2 Su Bardağı Toz Şeker

7 adet Yumurtanın hepsini bütün olarak şekerle köpük olana kadar çırpın.
1 kg Süt ilave edip çırpmaya bir müddet daha devam ederek pişirmek için tercihen cam bir kapa koyup orta hararetli fırına atın.
1 saat kadar (tatlılının üzerinde kahverengi gözenekler meydana gelene kadar) pişirdikten sonu soğutup servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:138132 • adı:Kaymaçina (Edirne) • gönderen:küpe çiçeği • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:39