



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAÇINA

<https://www.arnavutum.com>

10 yumurta
10 yemek kaşığı şeker
1 paket vanilya
1 kg süt

10 yumurtayı bir kaptı güzelce çırpıyoruz. Daha sonra 10 kaşık şekeri ekliyoruz köpürene kadar çırpın. Sütü de yavaş yavaş ekliyoruz bir yandan çırpıma devam en son olarak da vanilyayı ekliyoruz. Islatılmış tepsiye döktükten sonra kızgın fırına sürün. Tatlının üzerinde kahverengi gözenekler oluşana yani kızarana kadar pişirin.

Not: Üstü kızarmak diye sakın sadece fırının üst kısmı açmayın alt-üst sıcak olması gerekiyor. Hatta varsa evlinizde annelerimizin dolap fırınlarını kullanın emin olun onlardan iyisi yok. sonunda piştiğine kanaat getirirseniz iki-üç dakika sadece üstünü yakarsınız olur. Sütü pastörize kullanırsanız içi peynir gibi delikli olmaz. Küçük cam kaselere koyarak pişirebilirsiniz ama kaseleri koyduğunuz tepsiye su da koyun yoksa cam patlar. Sakın dibine şeker yakma işine girmeyin (pastanelerin krem kaamelı gibi) kesinlikle tadını bozuyor.

