



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAÇINA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

1 kg süt
2 su bardağı şeker
7 yumurta

Bütün yumurtaları bir kaba doldurun ve şekerle birlikte köpürene kadar çırpın. Daha sonra kabın içine sütü ilave edin ve bir süre çırpmaya devam edin. İyice çırpıttıktan sonra pişirmek için cam bir fırın tepsisine karışımı dökün ve orta hararetli bir fırında 1 saat kadar pişirin. Pişirirken bir gözünüz tepside olsun. Tatlının üzerinde kahverengi gözenekler oluşunca kaymaçına tatlısı pişmiş demektir. Fırından aldığınız tepsiyi dışarıda bırakın soğuttuktan sonra servise hazır demektir.

