



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAYMAÇINA

1,5 su bardağı şeker
1 litre süt
5 adet yumurta
1 yemek kaşığı toz vanilya

Yumurtaları bir çırpma kabına kırın. Mikserle tamamen homojen olana kadar çırpın. Toz şekeri yumurtaların üzerine ekleyin. Çırpma teliyle şeker tamamen eriyene kadar çırpın. Bütün malzemelerin iyice erimiş olması önemli. Süt ve vanilyayı ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Karışımı kare veya dikdörtgen bir fırın kabına boşaltın. Kabin içinde karışımın birkaç parmak boşluk bırakması gerekiyor. Kabin derinliğini iyi ayarlamaya özen gösterin. 160 derece fırında 1,5 saat kadar pişirin. Üstünün kızarması tatlının piştiğine işaret eder.

Fırından çıkardığınız tatlıyı oda sıcaklığında soğutun. Buzdolabında en az 8 saat kadar beklettikten sonra, sertleşmiş ve kıvamını almış olan kaymaçınayı dilimleyerek servis edebilirsiniz.

