



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAÇINA

1 litre süt
5 adet yumurta
1,5 su bardağı şeker
1 paket vanilya

Yumurta ve şekerler, kar gibi beyaz oluncaya kadar mikserle çırpın. Ardından sütü ekleyin ve çırpıma devam edin. Son olarak vanilyayı da ekleyerek karıştırın. Karışımı borcama dökün. Borcamı da su dolu fırın tepsisi içine yerleştirerek fırına sürün. İsteyenler ufak kalıplarda tek kişilikte yapabilir. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Çıkardıktan sonra 8 saat veya bir gün buzdolabında beklettikten sonra tatlıyı servis edebilirsiniz. Kaymaçına tatlısını karamel sos veya dondurma ile süsleyebilirsiniz.

