



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAÇINA

1 litre süt
5 adet yumurta
1,5 su bardađı Őeker
1 paket vanilya

Kaymaçina tatlısı için öncelikle yumurtayı krema gibi katı bir kıvama gelene kadar çırpın.

Daha sonra derin bir kasede süt ve Őekeri de iyice çırpın.

Süt karışımını katılaŐmış yumurtanın içine azar azar ekleyip çırpmaya devam edin.

Son olarak vanilyayı da ekleyin ve iyice çırpın.

Kaymaçina tatlısını cam bir fırın kabına alın ve fırın tepsisinin içine bir miktar su koyun ve cam kabı bunun içine oturtun.

Fırını önceden 160 derecede ısıtın ve 40-60 dakika arası üzeri kızarana kadar pişirin.

zeri göz göz kabarınca, piŐtiđini anlayacaksınız.

