



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMACINA

Nedim Atilla

1 litre süt
5 yumurta
1,5 su bardağı şeker

Yumurta ile şekeri beş dakika mikserle çırpın. Dinlendirilmiş soğuk sütü katıp üç dakika daha çırpın. Zemini yağlanmış fırın tepsisine döküp 170-180 derece ısıda 1 saat üstü kızarıncaya kadar pişirin. Sulanmaması için bir gün soğuk yerde dinlendirin. Dilimleyerek servis yapın. İstenirse dilim таба ters konulup üzerine karamel dökülebilir.

Not: Boşnaklar çocuklarını "kaymacina" diye severler.

[ML® Kaymaçına için tıklayın](#)

[ML® Kaymaçına Videosu](#)