



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAÇINA

1 kg süt
7 yumurta
2 su bardağı şeker

Yumurtaların hepsini bütün olarak şekerle köpük köpük olana kadar çırpın. Süt ilave edip çırpıma bir müddet daha devam ederek pişirmek için tercihen cam bir kaba koyup orta hararetli fırına atın. 1 saat kadar (tatlının üzerinde kahverengi gözenekler meydana gelene kadar) pişirdikten sonra soğutup servis yapın.

[ML® Kaymaçına için tıklayın](#)

[ML® Kaymaçına Videosu](#)
