



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAÇINA (ÜSKÜP)

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

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

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

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

Son olarak vanilyayı da ekleyin ve iyice çırpın.

Kaymaçına 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.

Üzeri göz göz kabarcıkla, piştiğini anlayacaksınız.

Pişen kaymaçına tatlısını soğuması için ertesi güne kadar bekletin

Kaymaçına tatlısı hazır! Mutlaka soğuk servis edin.

Not: Karışımı mutlaka katılaşmaya veya boza kıvamına gelene kadar çırpın. Vanilyayı karışıma iyice yedirin.

Çünkü vanilya yumurta kokusunu bastıracaktır. Kaymaçına tatlısını direk fırına vermeyin. Mutlaka su dolu bir fırın kabında pişirin.

