



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAK BASTIRDI

3 kg yağlı çiğ süt
40 gram yaş maya
Yeteri kadar ılık su
3 adet kesme şeker
2 su bardağı un
Yarım su bardağı bal
Yarım su bardağı tozşeker
150 gram toz antepfıstığı
40 gram margarin

Sütün üzerinin kaymak bağlaması için bir gece önceden sütü 4 adet tepsiye pay edip, buzdolabında dinlendirin. Yaş mayayı az miktarda ılık suda eritin. Kesme şeker ekleyip, karıştırın. Azar azar eritilmiş margarin ve unu ekleyip, krep hamurundan daha kıvamlı bir hamur elde edin. Hamur iki misli kabarana dek üzerini kapatıp, dinlendirin. Hamurdan küçük boy bir kepçeyle alıp, kısık ateşte tavayı yağlıyarak tek tarafını kızartın. Hamur bitene kadar işlemi tekrarlayın. Kaymak bağlamış sütü buzdolabından alın. 1 adet hamurun kızartılmamış tarafını kaymağa batırıp çıkarın. Üzerine bal gezdirin. Toz şeker ve Antep fıstığı serpip servis yapın.

