



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAK (KİLİS)

Atilla Bekan

Kilis keçisi, koyun ve inek sütleri oransız olarak kazana alınır, kaynatılır.

Ocaktan alınıp ılıklaşınca, üzerinde tutan kaymak alınır.

Süt yeniden hafif ateşe konur, savrulularak pişirilir.

Üzeri köpürür. Bu köpük, kaymaktır, alınır ve kullanılır.

Not: Kaymağı alınmış sütün savrulularak pişirilmesi için gereken süre, örneğin 10 litre için 1 saattir. Şimdilerde, kaymağın daha çabuk hazır olması için kaynama sırasına sütün içine biraz pirinç unu ya da nişasta atılıyor. Köylerde daha fazla bulunan Kilis keçisi sütü bol, kılı kıymetli ve kulağı uzun bir türdür. Kaymak yapmak için ideal zaman hayvanların yaylımdan (merada otlamak, yayılmak) geldiği ilkbahardır. Çünkü, bu dönemdeki sütün kaymağı sarımsı ve daha lezzetlidir, kaymağa ise tadını verense sütün kaynatıldığı ateş için kullanılan ortuttur. Bu çalı çırpı süte ve kaymağa hafifçe is tadı ve aroması veriyor. Kilis'in kaymağı daha çok köylerden, özellikle de Tilhabeş tarafındaki köylerden gelmekte.
