



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KAYMAK HAKKINDA

Kaymak, sütün yağının yoğunlaştırılması ile elde edilen bir kremadır. Türk mutfağının geleneksel lezzetlerinden biri olan kaymak, birçok yemeğin ve tatlının yanında keyifle tüketilmektedir. Lezzetli ve sağlıklı kaymak çeşitlerini kahvaltılarda afiyetle tüketebileceğiniz gibi tatlılarınızın yanında da keyifle tüketebilirsiniz. Geleneksel Afyon kaymağı, özellikle ekmek kadayıfının yanına yakışan bir lezzettir. Lezzetli kaymak ürünlerini ekmek kadayıfının yanı sıra irmik tatlısının yanında da servis edebilirsiniz.

Türkiye, hayvancılık sektörünün gelişmiş olması sebebiyle süt ürünleri konusunda da büyük bir çeşitliliğe sahiptir. Lezzetli bir süt ürünü olan kaymak da Türk mutfağının sevilen kremalarından biridir. Yoğun süt aromasının yanı sıra oldukça besleyici ve doyurucu bir gıda maddesi olan kaymak hakkında merak ettiğiniz her şeyi yazımızın devamında görebilirsiniz. İnek, koyun, keçi ve manda sütlerinden üretilen kaymak çeşitleri arasında en çok tercih edileni ise manda sütünden üretilen kaymaktır. &apos;Kaymak hangi yöreye aittir&apos;; merak ediyorsanız sorunun cevabını vererek sizleri aydınlatalım. Afyonkarahisar ve çevresinde üretilen kaymak ürünleri, sıklıkla tercih edilmektedir.

Türk mutfağının geleneksel lezzetlerinden biri olan kaymak ürünlerinin üretim serüveni, sütün üzeri kaymak tutuncaya kadar pişirilmesi ile başlamaktadır. Ardından üzeri kaymak tutan süt, ateşten alınarak biraz dinlendikten sonra buzdolabına koyarak bir gün dinlendirilmektedir. Bir gün sonra sütün üzerinde oluşan kaymağı alarak keyifle tüketebilirsiniz. Günümüzde yaşam şartları sebebiyle gıda markaları tarafından üretilen ev yapımı tadında kaymak ürünleri popüler hale gelmiştir. Hazır kaymak ürünlerini tüketirken satın alacağınız kaymak ürününün kaliteli gıda markaları tarafından hijyenik koşullarda üretilmiş olmasına dikkat etmeniz yarar var. Kaymak ürünlerini satın alırken dikkat etmeniz gereken diğer bir noktada satın almayı düşündüğünüz kaymak ürününün içeriğinde katkı maddesi bulundurmaması olmalıdır.

