



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EVDE KAYMAK

2 su bardağı süt
4 yemek kaşığı nişasta
3 paket sıvı krema

Sütünüzü kaynatın ve ılımaya bırakın. Eğer pastörize süt kullanacaksanız bu işlemi atlayabilirsiniz.

Sütün içerisine önce kremaları, peşinden nişastayı ilave edin ve güzelce çirpın.

Çırpma işleminden sonra sütü yeniden ocağa alın.

Kıvamı hafifçe koyulaşana kadar karıştırın. Koyulaşmaya başladığında ocaktan alın.

Sütü borcama veya seramik kaba aktarın. Üzerini streç film ile örtün.

Süt tamamen soğuduğunda buzdolabına kaldırın. En az 2 saat buzdolabında dinlendirin. 1 gece dinlendirirseniz daha lezzetli olacaktır.

Buzdolabında soğuyan kaymağı bıçak yardımıyla kesin. Rulo şeklinde sarın.

Hazırladığınız kaymağı hava almayan bir kaba yerleştirin. Bu şekilde buzdolabında 1 haftaya kadar muhafaza edebilirsiniz.

