



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAK

Öncelikle 4-5 kilo sütü bir tencereye aktarın ve kaynatın. Süt kaynadığında kapağını kapatarak soğumaya bırakın.

Süt soğurken yağlı kısmı üzerinde toplanacaktır. Soğuduğunda sütün üzerinde oluşan yağlı kısmı alın.

Yağlı kısmı katılaşıncaya kadar mikserle çirpin. Katılaştığında kapaklı bir kabın içerisine aktarın.

Hazırladığınız kaymağı buzdolabında muhafaza edebilirsiniz. 4-5 gün içerisinde tüketin.

