



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAK TATLISI (AFYONKARAHİSAR)

<https://esener.bel.tr/>

1 litre süt  
3 kahve fincanı un  
3 kahve fincanı Őeker  
1 yemek kaŐığı niŐasta  
1 paket vanilya  
1 yumurta akı  
İç harcı için:  
1 paket krem Őanti  
1 su bardađı süt  
100 gram Hindistan cevizi  
150 gram dövülmüŐ ceviz

Sütü bir tencereye alarak içine Őeker, un ve niŐasta ekleyip ocağa alın. Kıvamını alana kadar piŐirdiđimiz muhallebinin üzerine vanilya ve yumurta akını ekleyerek çırpmaya devam edin. Bir tepsinin zerine Hindistan cevizini eŐit Őekilde yayın. Hazırladığınız muhallebiyi tepsinin üzerine eŐit miktarda dkn. Muhallebiyi soğuması için 2 saat dinlendirin. Krem Őanti tozunu 1 su bardağı süt ile çırpın. Sođuyan muhallebinin üzerine krem Őantiyi yayarak sürün. zerine ceviz serptikten sonra eŐit miktarda ve biraz büyükçe dilimler kesin. Dilimleri ikiye katladıktan sonra servis edin.

