



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAK TATLISI (NİĞDE)

Niğde İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamur Malzemeleri:

1 Su Bardağı Ayçiçeği Yağı

1 Su Bardağı Yoğurt

1 Çorba kaşığı Sirke

2 Çorba kaşığı tereyağı

1 Çay kaşığı Karbonat

1 Paket Margarin

2 Adet Yumurta

1 Çay Bardağı Su

İhtiyaç kadar Un

İçi için:

2 Su Bardağı Haşlanmış Pirinç

2,5 kg Sıcak Süt

4 Su Bardağı Şeker

2 Adet Yumurta

Şerbeti için:

4.5 Su Bardağı Şeker

3.5 Su Bardağı Su

Bir kabın içerisine Yumurta, Ayçiçeği Yağı, Yoğurt, Su, Sirke ve Karbonat konularak karıştırılır. Karışımın içine Un ilave edilerek Kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur. Yoğurulan hamur ceviz büyüklüğünde 25 adet 25 adet iki guruba ayrılarak nişasta yardımı ile oklavayla açılır.25 tanesi üst, üste konularak tekrar tepsi büyüklüğünde açılarak tepsiye yerleştirilir diğer 25 bezede aynı şekilde hazırlanır. Margarin eritilerek hazırlanan tepsilerin üzerinde gezdirilerek fırına konur kızarana kadar pişirilir piştikten sonra fırından çıkartılarak soğumaya bırakılır.

İçi için, haşlanmış Pirinç bir tencereye konularak içine sıcak süt ilave edilir, sütlaç kıvamına gelene kadar kaynatılır. Kaynayan ve kıvamına gelen harcın içine şeker ilave edilerek karıştırılır, sonra yumurtalar kırılarak karıştırılır ve soğumaya bırakılır.

Şerbeti için, su ve şeker tencereye konularak kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. Soğuduktan sonra kullanılır. Fırında hazırladığımız 2 adet tepsideki yufkanın birinin üzerine hazırlanan harç malzemesi yufkamızı kapatacak şekilde serilir diğer yufkada üzerine kapatılır. sonra baklava dilimi şeklinde kesilerek, şerbeti ilave edilir ve servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:131472 • adı:Kaymak Tatlısı (Niğde) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:14