



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI SÜTLE PEYNİR TATLISI

1 litre kaymaklı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 kase köy peyniri
3 tahta kaşığı mısır unu
Tuz

Kaymaklı taze süt süzgeçle süzülerek bir tavaya boşaltılır. Tava ateşe konarak kaynatılmaya bırakılır. Elenmiş mısır unu ve tereyağı kaynayan süte yavaş yavaş ve karıştırılarak ilave edilir. Normal kıvama gelince ince doğranmış köy peyniri ve tuz konur. Peynirin erimesiyle birlikte sıcak servis yapılır.

