



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI TATLISI (BALIKESİR)

10 adet yumurta akı

2 bardak sıvıyağ

3 bardak un

2 adet limon

2 rulo kaymak

Şerbeti:

4 bardak suda 3 bardak şekeri kaynatıp ½ limon sıkın

Yumurta akları ile limonu çırpıp unu karıştırın, hamur olsun.

Hamurdan parçalar koparın, çay tabağı kadar açın.

Bunları önce kızgın yağda kızartın; fazla yağın peçeteye çektirip şerbetin içine atın. Şerbeti çektikten sonra da geniş bir tepsiye dizip üzerlerine kaymak sürün.



Fotoğraf "uhulet" tarafından gönderildi. 31.12.2019