



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİREÇ KAYMAĞI

Necip Usta

5 kg. sönmemiş taş kireç
20 kg. soğuk su

20 kg. suyun içine kireci atarak iyice karıştırınız ve sonra hiç karıştırmadan üzerindeki su berrak bir hal alıncaya kadar 4 ila 6 saat bekleyip su berrak hale gelince hiç dibine daldırmadan suyu berrak olarak bir kepçe ile bir kaba çıkarınız. Suyunuz hazırdır. İsteddiğiniz zaman kullanırsınız.

Not: Aynı kireci bir daha su doldurup tekrar berrak yapıp alabilirsiniz. Bir kireçten en çok 4 defa su alınız. Arzu eden kireç kaymağını 1 kg. kireçle de alabilir. Dikkat edilecek husus kirecin suyunun berrak olmasıdır. Su bulanık olursa içindeki malzemeyi siyahlaştırır.

Kireç kaymağı nedir ve ne işe yarar:

Kireç kaymağı tabiri, sönmemiş taş kireci, kendisinden dört misli fazla soğuk su ile ıslatıp ve iyice karıştırdıktan sonra 4 ila 6 saat arası dinlendirip üzerinde toplanacak berrak suyun toplanması ile meydana gelecek sudur. Bu suya da KİREÇ KAYMAĞI denir. Bazı yumuşak meyvaların dağılmamalarının temini için kireç kaymağında ıslanır.