



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ KAYMAK YAĞI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Büyük veya küçükbaş hayvanlardan sağılan sütler kalaylı bakır süt leğenleri içine konular ve ateş üzerinde bir veya iki kez kaynatılarak soğumaya bırakılır. Üzerlerinde oluşan kaymaklar tahta kaşıkla alınarak geniş bir tavanın içine konular. Tava ateşe konularak, kaymak kendi yağıyla pembeleşinceye kadar kavrulur. Kızartıldıktan sonra isteğe göre kendi yağıyla beraber veya yağı ve kepeğini ayırarak ayrı ayrı küçük sırcalı toprak küplerde ya da cam kavanozlarda muhafaza edilir.

Not: Kızartılmış kaymak yağı yemeklere lezzet vermek amacıyla kullanılmaktadır.

