KURU KAYMAK (ERZİNCAN)

3-4 kg yağlı süt genişçe bir kapta iyice kaynatılır. Arada bir kepçe ile savrularak süt karıştırılır. Süt tencerede 3-4 bardak kalana kadar kaynatılır. Sonra kapağı kapatmadan serin bir yerde soğutulur. Ertesi gün, tenceredeki sütte koyu bir kaymak oluşturmuştur. Keskin bir bıçak ile kaymak kesilerek tencereden ayrılır.
Uzunca bir çubukla kaymağın altından kaldırılarak ortadan kaldırılır. Yarım daire şeklindeki kaymak temiz bir yerde kurutulur. kaymakların birbirine yapışmasını önlemek için aralarına toz şeker serpilir veya yağlı kâğıtlara sarılarak serin bir yerde muhafaza edilir.

© lezzetler.com tarif no:113212 • adı:Kuru Kaymak (Erzincan) • gönderen:kesme şeker • indirme tarihi:17.04.2025 - 04:18