KURU KAYMAK (ERZURUM)

Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi

En az 50 kg. süt tandırın üzerinde saatlerce kaynar ve koyulaşır. Koyulaşan ve en fazla 5-6 kg. kalan kaymak kalın ve kenarları olan bir bakır sinilere dökülür. Bu bakır sini kor ateşin üzerine yerleştirilir. Sabaha kadar bu ateş kontrol edilerek kaymağın üzeri göz göz olana kadar pişirilir. Tepside pişen kaymağın altında yalnızca krem gibi koyu bir süt tabakası kalır. Soğuduktan sonra dilim dilim kesilen kaymak içi sırlı ağzı dar küplere konulur. Yaza kadar bozulmadan kalabilmesi için bu yöntem uygulanır.

© lezzetler.com tarif no:143800 • adı:Kuru Kaymak (Erzurum) • gönderen:Seçil Anlı • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:05