



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SHUANGPI NAI (GUANGZHOU)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 ml tam yağlı süt  
3 yemek kaşığı şeker  
2 yemek kaşığı yumurta akı  
1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)

Sütü bir tencereye koyun ve orta ateşte ısıtın. Sütün kaynamasına izin vermeden, yaklaşık 70-80°C kadar ısıtın. Süt yeterince ısındığında, tencereyi ocaktan alın.

Sıcak sütü küçük bir kaseye dökün ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Üstünde ince bir kaymak tabakası oluştuğunda, bu tabakayı bozmadan sütü dikkatlice başka bir kaba dökün. Bu kaymak tabakası, tatlının ilk katmanını oluşturacaktır.

Ayrı bir kaptaki yumurta akını ve şekerini iyice çırpın. Ardından bu karışımı süzerek elde ettiğiniz sütün içine ekleyin ve karıştırın. Vanilya özütünü de ekleyerek karıştırmaya devam edin.

Yumurta ve şeker karışımını kaymak tabakasının altına yavaşça dökün. Daha sonra kaseyi buharda pişirme tenceresine yerleştirin.

Kaseyi yaklaşık 15-20 dakika buharda pişirin. Tatlının üzeri ikinci bir kaymak tabakasıyla kaplandığında, Shuangpi Nai hazırdır.

Tatlıyı oda sıcaklığında soğuttuktan sonra buzdolabında birkaç saat dinlendirin. Soğuk olarak servis yapın.

