



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOSLU KAYMAÇINA

8 tane yumurta
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
8 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı su
1 lt süt
1 tatlı kaşığı margarin
1 tutam nane

8 yemek kasigi şekerı suyla kahverengıleşerek pişirilir. Pişen sosu kalıpların tabnlarına dökulur. Süt yumurta vanilya şeker ve margarin katarak guzelce çırpılır. Sonra onlarda kalıplanmış sosa eşit bir şekilde bölüştürölüp 200 derece fırında 45 dk pisirilir. Fırından çıkınca naneyle üstleri süslenir.