



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜT KAPAMASI

2 litre süt
1 kg un
1 kase mısır unu
250 gr yağ
50 gr. tereyağı
biraz rendelenmiş kaşar
tuz

Süt kaynamaya alınır, kaynadıktan sonra yağ, un ve mısır unu ilave edilir. Hamur pişene kadar iyice karıştırılır. Hamurunu kaşığa yapışması piştiğini gösterir. Unu fazlaysa süt ilave edilir, sütü fazlaysa un ilav edilir. Kulak memesi kıvamına gelince hamur, yağlanmış tepsiye dökülür, üzeri kaşığın arkası ile düzleştirilir. Üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Afiyet Olsun
