



SÜT KAYMAĞINDAN TEREYAĞI

<http://www.hurriyet.com.tr>

Süt kaymağı
2 çay bardağı soğuk buzlu su

Sütü kaynatın. Üzerinde biriken kaymakları buzlukta biriktirin. (Yaklaşık 4-5 su bardağı kaymaktan 2 su bardağı tereyağı çıkacaktır).

Tereyağı yapacağınız zaman, kaymakların içine 1 çay bardağı soğuk su koyun ve mikserle yaklaşık 5-10 dakika çirpin. Bu esnada kaymağın yağı yavaş yavaş üste çıkacaktır. Bir çay bardağı daha soğuk su ekleyip tekrar çirpmaya başlayın.

Alta suyun üstte yağın biriktiğini gördüğünüz noktada tereyağı hazır demektir. Alttaki suyu süzün. Üstteki yağı alın. İsterseniz tuz ekleyebilirsiniz.

Süzdüğünüz suyu hamur işi veya çorbalarda kullanabilirsiniz.

