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 çırpın. Bu esnada kaymağın yağı yavaş yavaş üste çıkacaktır. Bir çay bardağı daha soğuk su ekleyip tekrar çırpmaya başlayın.
Altta 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.

© lezzetler.com tarif no:144150 • adı:Süt Kaymağından Tereyağı • gönderen:sami er • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:16