



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YALANCI KAYMAK

2 paket süt krema
1 su bardađı süt
2 orba kaşığı tepeleme mısır nişastası

Tüm malzemeleri tavaya alıp tel yardımıyla pürüzsüz hale getiriyoruz ve kaymak muhallebi kıvamına gelince altını kapatıyoruz.

Sıcakken küçük boy borcama döküyoruz. Temiz buzdolabı poşetini kaymağın yüzeyine elimizle bastırarak yapıştırıyoruz.

Oda sıcaklığında soğutuyoruz ve üstünü açmadan buzdolabına koyup iyice soğutuyoruz.

Tatlılarda kullanıyoruz.

