



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## KAYMAÇINA



1 litre süt  
5 adet yumurta  
1 su bardağı şeker

- # İlk işlem olarak fırın 160 derece de yakılır.
- # Çukur, büyük bir kaba yumurtalar kırılır. Üzerine şeker eklenir, mikserle 5 dakika çırpılır.
- # Soğuk süt yavaş yavaş eklenir ve çatalla karıştırılır.
- # Bir fırın kabına yağlamadan karışım dökülür. Fırına sürülür.
- # En az 1,5 saat pişirilir. Karışım sallandığı zaman jöle gibi titriyorsa olmuş demektir.
- # Bir gece buzdolabında dinlendirilir. Ertesi gün dilimleyerek servis yapılır.

Not: Kaymaçına bir Boşnak tarifidir.