



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

## KAYMAK ŐEKERİ



Yarım kg. süt (2,5 su bardağı)  
2,5 Su bardađı toz Őeker  
1 orba kaŐığı pudra Őekeri

- # Emaya ya da elik tencereye soğuk süt ve Őeker konur, Őeker karıŐtırılarak eritilir.
- # KarıŐım orta ateŐli ocağa konur, sürekli karıŐtırılarak taŐması engellenir.
- # Kaynamaya baŐlayınca ocak çok kısık ateŐe ayarlanır.
- # Bu arada karıŐtırmaya devam edilerek karıŐımın muhallebi kıvamına gelmesi sağlanır.
- # Bu Őekilde taŐma aŐaması geçmiŐ, serteŐme aŐamasına gelmiŐ demektir.
- # Bu durumda karıŐtırırken Őekerlemeden ırtırtı halinde sesler gelir. Bu ses Őekerlemenin olduğu anlamına gelir.
- # Ocaktan alınınca, ilk hararetinin çıkması beklenir, ılıyınca daha da katılaŐan Őekerleme tahta kaŐıkla hızla karıŐtırılarak beyazlaŐması sağlanır.
- # Mermer tezgah gibi, düz bir zemine pudra Őekeri serpilir.
- # Őekerleme karıŐımı, düzgün bir Őekilde pudra Őekerinn zerine 1 cm. kalınlığında yayılır.
- # SerteŐince bıçakla kare, kare kesilerek Őekerliđe alınır.

**Not:** Kaymak Őekeri, piŐirme sırasında taŐacađından, sürekli olarak alttan üste havalandırarak karıŐtırılmalıdır.