

Kaymacina(Makedonya Tatlisi)

Malzemeler

1 kilo sut

6 yumurta

1 su b.toz seker

Yapilisi

1 kilo sutu kaynatin. Kaynamis sutu ilinmasi icin bir kenara alin.

Bu arada yumurta ve sekeri krema kivamina gelene kadar cirpin.

Bu karisimi yavas yavas ilinan sute katip bir yandan da karistirin. Homojen bir kivama gelince tepsiye alin ve daha onceden isitilmis 150 derecelik firinda yaklasik olarak 1,5 saat pisirin. Uzeri pembelesip hafif kizarincaya dek firininizda tutabilirsiniz.

Firindan cikardiginiz tatliyi biraz ilitip buzdolabina koyun ve iyice soguduktan sonra servis edin.