

Kaymakli Kemalpassa Tatlisi

Malzemeler

4,5 su bardagi su

3,5 su bardagi seker

1 paket kemalpassa

Kaymak

Ceviz

Yapilisi

Su ve sekeri tencereye koyup eritiyoruz ve kaynamaya basladigi anda kemalpassalari da icine atip tahta kasikla ara ara cevirerek 5 dakika pisiriyoruz.(kemalpassalari dagitmamaya ve kirmamaya dikkat ediyoruz)

Sonra ocagin altini en kisiga getirip tencerenin kapagini kapatiyoruz ve yaklasik 15-20 dakika da oyle pisiriyoruz.

Ocaktan alip hic tencereden cikarmadan ilimaya birakiyoruz.

Teker teker kemalpassalari dagitmadan servis tabagina alip kalan serbetini de yayiyoruz.

Tatlimiz disarda soguduktan sonra uzerlerine cay kasigiyla kaymak koyup sonra da cevizleri yerlestiriyoruz. Dilerseniz tahinle susleyerek servis edebilirsiniz.