Qaymaq Şəkəri

Kaymak Şekeri

Yarım kq. Süd (2,5 stəkan)
2,5 Stəkan toz şəkər
1 Yemək qaşığı pudra şəkəri

Polad qazana soyuq süd və şəkər qoyulur, şəkər qarışdırılaraq əridilir.
Qarışım orta atəşli ocağa qoyulur, tez-tez qarışdırılaraq daşmasına mane olunur.
Qaynamağa başlayınca ocaq çox az açıq atəşə ayarlanar.
Bu arada qarışdırmağa davam edilərək qarışımın pouding şəklinə gəlməsi əldə edilir.
Bu şəkildə daşma mərhələsi keçmiş, sərtləşmə mərhələsinə gəlmiş deməkdir.
Bu vəziyyətdə qarışdırarkən şəkərləmədən (mürgüləmədən) çıtırtı halında səslər gələr. Bu səs şəkərləmənin olduğa mənasına gəlir.
Ocaqdan alınınca, ilk hərarətinin çıxması gözlənilər, az soyuyunca daha da qatılaşan şəkərləmə taxta qaşıqla sürətli qarışdıraraq ağlaşması əldə edilir.
Mərmər dəzgah kimi, düz bir zəminə pudra şəkəri səpilər.
Şəkərləmə qarışımı, düzgün bir şəkildə pudra şəkərinin üzərinə 1 sm qalınlığında yayılar.
Sərtləşmə bıçaqla kvadrat kvadrat kəsilərək şəkərləmə alınar.

Not: Qaymaq şəkəri, bişirmə əsnasına daşacağından, tez-tez olaraq altdan üstə havalandıraraq qarışdırılmalıdır.