



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

---

## Kaymacina

Kaymaçina



1 litre de lait  
5 oeufs  
1 tasse de sucre

- # Allumez le four à 160 degrés.
- # Rajoutez dans un bol creux, les oeufs, puis du sucre. Mélangez avec un mixer pendant 5 minutes.
- # Rajoutez le lait froid petit à petit puis mélangez avec une fourchette.
- # Versez le mélange dans un plat de cuisson non huilé. Placez dans le four.
- # Faites cuire au moins 1,5 heure. Si le mélange tremble comme du gel quand vous secouez, le mélange est prêt.
- # Laissez reposer au réfrigérateur pendant une nuit. Servez le lendemain.

N-B; Kaymaçina est une recette bosniaque.