

San Sebastiyen YAPIMI

Malzemeler:

600 gram beyaz peynir (isteğe bağlı labne veya krem peynir de kullanılabilir).

50 gram kaymak

4 adet yumurta

2 y.k. un (isteğe bağlı mısır nişastası da kullanılabilir)

400 gram krema

2 paket vanilya (isteğe baęlı).

2 s.b. şeker (pudra şekerı de kullanılabilir).

Yapılışı

Bir kapta peynir şeker ile birlikte karıştırılır. Sonra kaymak ilave edilir. Yumurtalar tek tek kırılıp çırpma işlemine devam edilir. Sonrasında elenmiş un ve vanilya eklenir ve güzel bir şekilde karıştırılır. Son aşamada krema eklenir ve homojen bir karışım elde edilinceye kadar karıştırılır. Son olarak 22 cmlik kelepçeli kalıba dökülür ve önceden ısıtılmış fırında 200 derecede üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıktıktan sonra en az 6 saat, eğer zamanınız varsa da 1 gün dinlendirilerek servis edilir.