

## KERKÜL

1. litre süt  
200 gr. Şeker,  
1. yumurta sarısı  
Vanilya.  
50. gram nişasta

Kaynamakta olan süte ; şeker ilave edilir ve

"50. gram nişasta bir bardak ıçında su ile mayi kade ~~ge~~  
el ile getirilir; nişasta ıçına bir yumurtanın sarısı  
ilave edilerek karıştırılır (kıvam ve renk için) "

bu karışım ilave edilir,

1/2 saatte kaynamaya sokulur. Ocaktan indirilme  
sirasında <sup>nişastayı kade içinde ilavesi sırasında kade kaynar.</sup> (sıcakken) kasede kepeyle yüksekten  
dökülür. (Seviste kase içinde üzerinde köpük  
kalkması için)

Kasede soluma, kaseley ayrılmadan yerinde  
sopur. (Aksi takdirde sulanır)