



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUYMAK (MIHLAMA) (TRABZON)

1 su bardağı misir unu
100 gr. Trabzon tereyağı
150 gr. Trabzon İmansız peynir
1 su bardağı sıcak su

Tereyağını tencereye koyun. Yağ eridikten sonra misir ununu dökerek, tereyağı ile kavurun. Un pembeleştiğinde, kaynamış sıcak suyu ilave ederek suyla bir miktar pismesini sağlayın. Katılaşmaya başlayınca peyniri ilave ederek, 5 dakika peynir ile pismesini, hafif hafif tahta kasıkla malzemenin birbirine karışmasını sağlayın. Peynir tuzlu ise tuz ilave etmeyin. Pistikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "KARATAYLI" tarafından gönderildi. 23.09.2020