



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUYMAK (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

- 1 Yemek kaşığı tepeleme un
- 2 Yemek kaşığı sadeyağ
- 1 Yemek kaşığı şeker (Arttırılabilir)
- 1 Su bardağı su
- 1 Yemek kaşığı Antepfıstığı

Tencereye 1 yemek kaşığı sadeyağ ve un konulur unun kokusu çıkıncaya kadar sürekli karıştırılarak kavrulur. Ayrı bir kapta Şeker suyun içine ilave edilir ve eriyinceye kadar karıştırılır soğuk olarak kavrulan una ilave edilir. Boza kıvamına gelinceye kadar kaynatılır ve ocaktan alınır. Kaselelere paylaştırılan kuymağın üzerine çekilmiş Antep fıstığı serpiştirilir ve kalan sadeyağ tavada ısıtılıp porsiyonlanmış kuymağın üzerine dökülür.

