



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUYMAK (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

1 bardak un
1 yemek kaşığı sadeyağ
1,5 bardak şeker
4-5 bardak su
1/2 çay kaşığı toz tarçın

Unu yarını kaşık sadeyağ ile pembeleşinceye kadar kavurun.

Kavrulan unu ateşten alın, karıştırarak üstüne şeker ve suyu ekleyin. Pürüzsüz olana kadar sürekli karıştırın. Bu iş için çırpma teli kullanırsanız daha kolay olur.

Karışımı, orta-kısık ateşte, un kokusu gidip koyulaşmaya başlayınca kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Servis kaselerine bölüştürün. Kalan yarım kaşık yağı eritip tarçınla karıştırın ve kuymağın üstüne gezdirin.

Kuymak sıcak olarak servis yapılır. İsterseniz çekilmiş Antep fıstığı veya ceviz ile süsleyebilirsiniz.

Not: Kuymak, eskiden beri yeni doğum yapmış loğusalar için pişirilir. Böylece annenin doğum nedeniyle kaybettiği enerjisini kazanacağına ve kuymağın bol süt yaptıracağına inanılır. Sıcak yenen tatlı, görüntü olarak meyaneğe benzer.

