ABHAZ PASTASI (SAKARYA)

Gülsen Yıldız

Mısır unu 4 Su bardağı
Tuzsuz abhaz peyniri 200 Gram
Tuz Yeteri kadar
Su 5 Su bardağı

Hani ateşte kaynamakta olan suya mısır unu ilave edilerek sürekli karıştırılır. Bir saate yakın suyunu çekmesi ve çiğ kokusunun kalmamasına kadar pişirilir. Yuvarlak bir tabağa ya da tepsiye ters çevrilir. Aralarına ve üstüne abhaz peyniri batırılır. Peynirsiz olduğu zaman ip yardımı ile dörde bölünerek kesilir. Abıstanın bir özelliği de çatal kullanmadan elle yoğrularak yenmesidir. Yanında sıvı yağ da acıkayla çırpılıp pişirilmiş, yumurta ya da yoğurtla, acıka ve yoğurt karışımıyla, akudurşi, akakan sızbal v b. yemeklerle yenir.



© lezzetler.com tarif no:146045 • adı:Abhaz Pastası (Sakarya) • gönderen:cimri bey • indirme tarihi:30.03.2024 - 00:18