



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

AĞUZ (TRABZON)

Dr. Mustafa Duman

Lohusa ineğin sütü üç güne kadar toplanır. Süzdürülür. Bir kazanda su kaynatılır. Bu suyun içine, içinde süt bulunan kapaklı bir kap konur. Süte biraz tuz eklenir. Arada bir kabın kapağı açılarak sütün katılaşma kontrol edilir. Süt katılaşınca kazan ocağın üzerinden indirilir. Süt kabı serin bir yere konur ve bir gece bekletilir. Soğuyan bu katı süt ürünü ağuzdur. Üzerine şeker ekilerek yenir.

© lezzetler.com tarif no:139016 • adı:Ağuz (Trabzon) • gönderen:aşı • indirme tarihi:07.04.2025 - 21:33