



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR PASTIRMALI KUYMAK

3 yemek kaşığı SANA Tereyağı Lezzeti

3 yemek kaşığı mısır unu

2 su bardağı su

2 su bardağı ince dilimlenmiş kolot peyniri, çeçil peyniri veya dil peyniri

tuz

karabiber

ÇITIR PASTIRMA İÇİN

8 dilim pastırma

2 yemek kaşığı SANA Tereyağı Lezzeti

SANA Tereyağı Lezzeti'ni büyükçe bir tavada eritin.

Eriyen yağa mısır unu ekleyin, bir çırpıcı ile sürekli karıştırarak kavurun.

Mısır ununun kokusu çıkmaya başladığında ve rengi koyulaştığında soğuk su ilave ederek sürekli karıştırmaya devam edin.

Son olarak peynir ve baharatı ekleyin. Peyniri eriterek kuymak kaynayana kadar pişirin.

Ayrı bir tavada SANA Tereyağı Lezzeti'ni eritin ve üzerine ince kıyılmış pastırmaları ekleyip çıtırlaşana kadar kavurun.

Kuymağın üzerine çitir pastırmaları ilave edin, ocaktan alırmaz pişirdiğiniz tavanın içinde servis edin.

Küp küp kestiğiniz ekmek dilimlerini SANA Tereyağı Lezzeti ile kızartarak ve kıyılmış maydanoz ile süsleyerek kuymağınızın yanında servis edebilirsiniz.

