



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GUYMAK (BURDUR)

Bir ölçü şeker ile iki ölçü su ocakta kayarken 1/2 ölçü nişasta su ile ezilip yavaş yavaş ve karıştırılarak kaynayan şekerli suya dökülür. Pişerken arzu edildiği kadar tereyağı konur. Karışım kaynarak çokça pişerken devamlı olarak karıştırılır. Eğer yağını "kusarsa" guymak pişmiş demektir. Pişerken ağarmış bademler içine atılır. Yayvan tabakalara konarak ılık veya soğuk olarak yenir. İstenirse üzerine kaymak da konur.
