



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI BİBER (ÜSKÜP)

THY Skylife

2 su bardağı yağlı kaymak
1 çay bardağı ılık süt
Yarım su bardağı buğday unu
1 tatlı kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı su
2 adet közlenmiş biber
1 çay kaşığı tuz

Tereyağını bir tavada erittikten sonra su ile seyreltilmiş kaymağı ve sütü ekleyin. Tahta kaşık ile un ilave ederek hafif hareketlerle sürekli karıştırın. Malzeme kalınlaşmaya başlayınca önceden közlenmiş biberleri ve tuzu ekleyerek beş dakika pişirin.