



KEDİ BATMAZ

1 su bardağı mısır unu,
2 su bardağı su,
1 su bardağı tulum peyniri,
1 su bardağı dövülmüş ceviz,
2 çorba kaşığı tereyağı

Suyu tencereye koyup, kaynatın. Mısır ununu ilave ederek, hamur yapın. Ocağın üzerinde 10 dakika yavaş yavaş karıştırarak pişirin.
Ocaktan alıp 10 dakika dinlendirin. Cevizle tulum peynirini harmanlayın. Hamurun yarısını tabağın altına yayın. Hamuru bir kaşık yardımı ile küçük küçük parçalara ayırın. Tabaktaki harcın üzerine dizin. Üzerine tekrar harçtan dökün. Tereyağını eritip, üzerine gezdirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 19.08.2021