



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUYMAK (AKSARAY)

1 Su Bardağı Kepekli Un
1 Yemek Kaşığı Tereyağı
½ Yarım Kâse Süt
1,5 Su Bardağı Kaymak

Un, süt ve 1 su bardağı kaymak tavaya konur, orta ateşte devamlı karıştırılarak kavrulur. Tavadaki hamur toplanınca içine tereyağı konur ve karıştırmaya devam edilir. Yaklaşık olarak 10 dakika sonra pişen kuymak çukur bir tabağa konur ve üstünden bastırılır. Kaymağın geri kalanı sıcak tavada kavrulur, rengi koyulaşınca kuymağın üzerine dökülür ve servis edilir.

Not: Kuymak çiğnemeye gerek olmadan yendiği için özellikle yaşlılar tarafından sevilerek yeniyor. Ayrıca lohusa annelere de kuymak yediriliyor.

