



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUYMAK (ARTVİN)

Hazan Aydın Yeşilova

2 yemek kaşığı dolusu tereyağı
2 yemek kaşığı mısır unu
1,5 su bardağı su
250 gr kolot peyniri & yağlı çeçil peyniri veya taze kaşar peyniri
2 kaşık süt kaymağı

2 kaşık tereyağı bakır bir tavaya koyulup eritilir.
İçine 2 kaşık mısır unu konularak kavrulur.
1,5 su bardağı su eklenerek karıştırılarak pişirilir.
Peynirlerden herhangi birisi dilimlenerek bu karışıma konur, tavanın kenarından ortasına doğru bir spatula yardımıyla karıştırılır.
Peynirleri eriyince kısık ateşte yağın tavanın üstüne çıkması beklenir
Ocaktan alınmadan kaymağı da eklenir ve ocaktan alınarak yenir.

