



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUYMAK (HERLE) (MALATYA)

1 su bardağı un
3 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı (aşyağı)
pekmez (veya toz şeker)
Az tuz

Kuşhana (tencere) içine az miktarda su konur. Üzerine un katılır ve ağaç kaşıkla iyice çırpılarak ezilir. Bu işlem yapılırken içinde pütür kalmamasına dikkat edilir. Başka bir tarafta tereyağının yarısı tencerede eritilir. İki bardak su üzerine eklenir, kaynatılır. Suyla ezilen un, kaynayan suyla karıştırılır, biraz tuz atılır. Devamlı karıştırılarak tortu yapmadan pişmesi sağlanır. Piştikten sonra tabağa alınır. Tabağa alınan kuymağın üzerinde kaşığın tersiyle 5 - 6 çukur içi yapılır. Kalan yağ ve pekmez beraber eritilir, tabağın üzerindeki çukurlara gezdirilir. Sıcak yenilir.