



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUYMAK (PELLUR, BULAMAÇ) (MALATYA)

Malatya Valiliği

3 su bardağı un

Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı veya arzuya bağlı olarak margarin

3 su bardağı toz şeker (1 su bardağı içine 2 su bardağı üzerine)

2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı (üzerine)

7-8 su bardağı su

Şurup için:

2 su bardağı şeker

2 su bardağı su

Bir tencerede yağ ile unu, un kokusu gidinceye kadar sarartın (un helvası gibi koyu renkli kavrulmadan). Bir bardak şeker, 4 bardak su ile karıştırarak eritin.

Şekerli suyu, kavrulan una, unu karıştırma karıştırma ilave edin. Geriye kalan suyu koyarak, koyulaşmaya kadar 10-15 dakika pişirin. Pişme esnasında içine bir fiske tuz atın.

Muhallebi kıvamından biraz koyuca olacak şekilde pişirin Pişme süresince devamlı karıştırılarak top top olmasını engelleyin.

Servis tabağına alıp üzerine kaşıkla çukurlar yapın; bu çukurlara tereyağı ve şurup doldurun.

Sıcak olarak servis yapın. Şurup yerine tereyağı ile eritilmiş pekmez çukurlara doldurularak da servis yapılır.

Not: Bu tatlı, ismini, yenirken ağızda gerçekleşen kayganlıktan almıştır. Merkezde ve bazı ilçelerde ise un kavrulmadan da pişirilir. Un, su ve şekeri iyice soğuk suda ezip ateşin üzerinde karıştırma karıştırma pişirip servis tabağına alın, üzerine eritilmiş tereyağı koyup yiyebileceğiniz gibi toz şeker dökerek de yiyebilirsiniz.

Bir başka usulde ise, ocağın üzerinde pişmekte olan kuymağı, kıvamından daha erken alıp bir fırın kabına boşaltın. Fırında kızartarak kıvamlaştırın. Üzerine tereyağı-pekmez veya tereyağı-şurup dökerek yiyin.

Bu tatlı, özellikle yeni doğum yapmış annelere tereyağlı, pekmezli olarak yedirilen ilk yiyecektir. Nedeni ise yaraları iyileştirip kan yaptığı, kuvvet verdiği ve doku ve organları yumuşattığı inancıdır.