



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUYMAK (TRABZON)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Taze süt kaymağı

4 kaşık tereyağı

Göz kararı su

Tuz

Fırınlı mısır unu

1 kase doğranmış imansız peyniri

Kuymak ve tereyağı tavada eritilir. Bir miktar su dökülür. Karışım kaynadıktan sonra içine tuz atılır. Mısır unu tahta kaşıkla kaynayan suya yavaş yavaş karıştırılarak eklenir. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilir. Daha sonra Trabzon'a özgü yağlı imansız peynir konularak karıştırılır. Malzemeler tamamen karışınca üzerine bir kaşık tereyağı ilave edilerek servis edilir.

Not: Karadeniz dendiğinde akla ilk gelen yemeklerden biridir Kuymak. İçinde kullanılan peynir Trabzon'da üretilen özel bir peynirdir. Yemek, peynir yerine fasulye turşusu konularakda yapılabilir. Kuymak'ın Kafkasya'da tatlı olanı da vardır.