



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUYMAK (TRABZON)

<https://karadeniz.gov.tr>

Yemeğin esasını mısır unu oluşturur. Kullanılan yağ ve yağın miktarı, unun miktarı, kullanılan peynir ve peynirin miktarı ve de pişirme usullerine göre çok çeşitli şekillerde yapılabilir. Malzemelere süt, ayran ve / veya kaymak da eklenebilir. Kuymak bu yörede kazkaldıran, yağlıaş ve muhlama adlarıyla da anılır ve yapılır. Mısır unu fazla peynir az kullanılırsa kuymak değil muhlama adını alır. Tersî şekilde de terif edilebilir; mısır ununu az peyniri fazla kullanırsak bu defa muhlama değil kuymak yapmış oluruz.

© lezzetler.com tarif no:153939 • adı:Kuymak (Trabzon) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.04.2025 - 00:20