



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUYMAK (TRABZON)

2,5 kaşık tereyağı  
Yarım bardak Mısır unu  
2 bardak sıcak su  
1 bardak Trabzon veya çeçil peyniri

Tavada tereyağını eritin. Fokur fokur kaynamaya başlayınca mısır ununu ilave edip karıştırın. Mısır unu pembeleşmeye başlayınca azar azar suyunu ilave edin. Suyunu çekene kadar karıştırarak pişirin ve harç akışkan bir kıvama gelince peyniri ilave edin. Çok fazla karıştırmadan kısık ateşte peyniri eritin. Peynirinizin tuzluluğuna göre tuz ekleyebilirsiniz.

