



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUYMAK (MIHLAMA)

<https://www.koseminderi.com/kuymak-mihlama-tarifi/>

4 yemek kasigi misir unu
2 yemek kasigi tereyađı
Trabzon yoresine has minzi peyniri veya yarim yagli beyaz peynir
1 tatli kasigi tuz
1.5 su bardagi ilik su

Once , 2 yemek kasigi tereyağını celik bir tavada eritiyoruz. Ben yaparken annecigimin bu yaz bana aldigi teflon tavami kullanıyorum, ama Kuymak için celik tava kullanmak daha iyi sonuc verebilir. Tereyağını eritme isleminde sonra 4 yemek kasigi misir unumuzu ilave ediyoruz. Misir unu tereyağını cekene kadar biraz kavuruyoruz. Daha sonra yaklasik 1.5 su bardagi ilik suyumuzu ve 1 tatli kasigi tuzumuzu ilave ediyoruz. Ilave edilen sicak suyun arkasından 1-2 dakika karistiriyoruz. Karistirma islemi bittikten sonra ocagimizi yarim ates ile tam ates arasinda ayarlayip, icine son olarakta damak zevkimize gore peynirimizi ilave ediyoruz. Artik, Kuymagimizi yaklasik 20 dk kaynamasi için ocagimizin ustunde birakabiliriz. Kuymak kaydıkca, hem daha fazla yogunlasacak, hem de tereyağı uste cikmaya baslayacaktır. 20 dk kaynama isleminin sonunda, Kuymak kahvalti masalarimizdaki yerini almaya hazirdir.