



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUYMAK (OLTU ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

3 su bardağı kaymak
1 su bardağı mısır unu
1 tatlı kaşığı tuz

Bir kase içerisinde kaymak ve tuz karıştırılır.

Daha sonra karışım bir tencerede ateşe konur ve 4-5 dk. kaymağın yağının yüzeyde belirginleşmesine kadar kaynatılır.

Bir sonraki aşamada mısır unu eklenerek 2-3 dk. kadar daha kavrulur ve yemek servise hazır hale getirilir.

Yemeğin sıcak olarak servis edilmesi önerilir.

Not: Kaymak, yöredeki süt ürünleri yapımında kullanılan ağaçtan oyma teknelerde, ekşimiş sütün yüzeyinde oluşan tabaka alınarak elde edilmektedir.

