



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUYMAK

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

3 çorba kaşığı mısır unu
250 gram kaşar peyniri
200 gram tereyağı
2 çay kaşığı tuz
2 su bardağı su

Kaşar peynirleri ince ince doğranır, tereyağı ise bir tencerede erimeye bırakılır. Ancak tereyağının yanmaması gerekir. Kısık ateşte eriyen tereyağının üzerine 3 çorba kaşığı mısır unu eklenir ve karıştırılır. Kuymak'ın kıvamını tutturabilmek için mısır ununu tereyağına iyice yedirmek gerekir. Bunun üzerine doğranmış kaşar peynirleri eklenir ve peynirler yağın içinde eriyinceye kadar karıştırılır. 2 çay kaşığı tuz eklenir; yağ, mısır unu, peynir ve tuz homojen bir karışım oluşturuncaya kadar karıştırılır ve üzerine 2 su bardağı soğuk su eklenir. Bu aşamaya kadar sürekli karıştırılan yemek artık karıştırılmaz ve kaynamaya bırakılır. Kuymak, kaynamaya başladığında tereyağı tencerenin üzerinde öbeksleşmeye başlar ve bu şekilde kuymağın piştiği anlaşılmış olur. Sıcakken servise sunulur.

Not: Karadeniz insanı kendi ürettiği besinleri kullanarak yemekler yapmaktadırlar. Bu yemek daha çok mısır unu üretilen yörelerde özellikle; Amasya, Artvin, Gümüşhane, Karabük, Tokat, Rize, Trabzon illerinde yapılmaktadır. Kuymağın içinde kullanılan malzemeler bir tesadüf eseri olmayıp, yöre insanının ihtiyaçlarına göre seçilmiştir. Mesela kuymakta mısır ununun kullanılmasının nedeni hem Türkitir. Mesela kuymakta mısır ununun kullanılmasının nedeni hem Türkiye mısır üretiminin %45'inin bu bölgeden sağlanması hem de mısır ununun tok tutmasından kaynaklanmaktadır. Her bölgenin damak tadı birbirinden farklı olduğu için kuymağın içinde kullanılan peynir de farklılık arz etmektedir; kimi yerlerde kaşar kullanılırken kimi yerde tel tel açılan çerçil peyniri, kimi yerde de 'minzi' adı verilen ve çökeleği andıran peynir türü kullanılmaktadır. Önceleri Karadeniz'in doğal koşulları içinde beslenmeyi sağlamak ve enerji sağlamak için yapılan kuymak daha sonra yöreye gelen yerli ve yabancı turistlere yapılmaya başlanmıştır. Böylece kuymak Trabzon dışındaki yörelere de yayılmıştır. Kuymağın yayılışındaki bir diğer etkende Trabzon yaylalarından şehir merkezlerine yapılan göçlerdir. Karadeniz insanının kendi kültürüne çok bağlı olması sebebiyle göç eden yerli halk yemek kültürlerini de gittikleri yerlere götürerek Karadeniz tatlarının ikram edildiği restoranlarda halkın beğenisine sunmuşlardır.



© lezzetler.com tarif no:105795 • adı:Kuymak • gönderen:Göksen • indirme tarihi:13.03.2025 - 22:19