



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## KUYMAK

Yarım su bardağı sızma zeytinyağı  
2 su bardağı mısır unu (fırınlanmış, iri taneli olanı tercih edilir)  
1 su bardağı rende kaşar  
4 su bardağı kaymaklı süt

Derin bir bakır tavaya zeytinyağını koyun ve ateşe oturtun.

Hemen mısır unu ilave edip, büyük bir kaşıkla 2-3 dakika kadar sürekli karıştırarak kavurun. Sütü ilave ederken de sürekli karıştırmaya devam edin.

Yaklaşık 8-10 dakika daha pişirip, kaşar peynirini ekleyin ve 2-3 dakika yine karıştırıp, altını söndürün. Sıcak olarak servise sunun.

