



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUYMAK

2 yemek kaşığı mısır unu
3 yemek kaşığı tereyağı
1.5 su bardağı su
Trabzon kolot peyniri
Tel peynir

Kuymak tavaına tereyağını alın ve eritin.
Tereyağın içersine mısır ununu alın ve sürekli karıştırın.
Un hafif pembeleştikten sonra üzerine suyunu ekleyin ve katılaşana kadar karıştırmaya devam edin.
Kuymak katı bir kıvam aldıktan sonra üzerine kolot peyniri ve tel peyniri serpin.
Ağzını kapattığınız kuymağı kısık ateşte karıştırmadan bırakın.
Peynirleri eriyip, tereyağı üst tarafa çıkınca kuymağınızı ocaktan alın.
Uzayan peyniriyle kuymak tarifiniz hazır.

