



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUYMAK

2,5 yemek kaşığı mısır unu
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
1 su bardağı küp şeklinde doğranmış Karadeniz kaşarı

Öncelikle tereyağı eritilir.
Akabinde çok kızarmadan mısır unu eklenir.
Sonra kavurmaya başlanır.
Sürekli olarak karıştırılır.
Un kavrulduktan sonra 1 su bardağı su eklenir ve koyu kıvam alana kadar karıştırılır.
Devamında kaşar eklenir ve kaşar eriyene kadar karıştırılmaya devam edilir.
Sonra kuymak sıcak olarak servis edilir.

Not: Bakır tava ile hazırlanacaksa kısık ateşte pişirilmelidir. Tereyağının miktarı arttırılabilir. Mısır unu, rengi dönünceye kadar kavrulur. Su yerine süt de kullanılabilir. Ayrıca su ve süt yarı yarıya da kullanılabilir. Karadeniz kaşarı yoksa eriyebilen türde tel peynir veya kaşar peynir de kullanılabilir. (Söz konusu peynirlerin tuz oranına da dikkat edilmesi gerekiyor.)

