



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUYSMAK TATLISI (BURDUR)

Bir ölçü şeker ve iki ölçü su ocakta kaynarken içine suyla ezilmiş yarım ölçü nişasta, yavaş yavaş katılır ve karıştırılır. Daha sonra istenildiği kadar tuzsuz tereyağı ilave edilir. Karışım, durmadan karıştırılır ve taşması önlenir. İçine ağartılmış bademler konulur. Eğer yağını kusarsa, guymak pişmiş demektir. Yayvan tabaklara döküldükten sonra isteğe bağlı olarak üzerine kaymak konulur. Ilık veya soğuk yenilir. Kuymak (guymak) tatlısının bir başka tarifi ise şöyledir: Guymak[?]ta kullanılan yağ, yeni yapılmış ve çobanın hiçbir işleminden geçirmediği yağ olursa daha iyi olur. Beş kişilik bir tatlı için yarım kilo yağ kullanılır. Yağ ve un kızartılır, daha sonra içine bal ve şeker ilave edilir.

