KUYMAK (TRABZON)

Beş kaşık minci peyniri
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı mısır unu
yarım su bardağı su

Yağ bir tavada eritilir. Sonra peynir ilave edilir. Peynir hafifçe eriyince yağ yanmadan su eklenir. Daha sonra mısır unu yavaş yavaş karıştırılarak eklenir. Fokurdamaya başlayınca karıştırma işlemi bırakılır ve tereyağının kuymağm üstünde birikmesi beklenir, sıcak servis yapılır.

Not: Rendelenmiş eski kaşar da kullanabilirsiniz. Minci peyniri Trabzon'un tuzlu ve kokulu çökelek peyniridir.

© lezzetler.com tarif no:18204 • adı:KUYMAK (Trabzon) • gönderen:R.Dumankaya • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:06