



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 KAŞIK TEREYAĞI

4 dolu kaşık mısır unu
2 bardak soğuk su
yarım tatlı kaşığı tuz,
50-100 gram tel peynir

Tereyağı eritilir, mısır unu koyulur ve iyice kavrulur. Un kokusu gidince su ve tuzu eklenir, kaynayınca kadar sürekli karıştırılır. Kaynayınca 10-15 dk. kendi kendine pişer sonra peynir eklenir. 5-10 dk da peynirle pişer. yağı üzerine çıkınca pişmiş demektir.

Karadenizin klasik kahvaltı yemeğidir. Kavrulmuş mısır unu bulabilerseniz üçte bir kavrulmuş üçte iki normal mısır unu kullanabilirsiniz. İçine koyacağınız peynir de karışım veya farklı olabilir, dil peyniri, kaşar, tulum tercih edilebilir. Peyniriniz tuzlu ise tuz koymayın. Anneannem yağını bol koyar ve adına havis derdi.



Fotoğraf "KARATAYLI" tarafından gönderildi. 23.09.2020