



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI KUYYMAK (OSMANİYE)

Malzemesi:

Yeteri kadar un
Tereyağ, Pekmez
Su, Tuz

Yapılışı:

Tencereye bir litre kadar su konulur. İçine tuz atılır. Su kaynatılır. Suyun içine un yavaş yavaş konmaya başlanır ve un iyice hamur haline getirilir. Sonra tereyağı eritilir. İçine pekmez konulur. Tekrar hamur bir tabağa koyarak onu yani hamurun içi hamur şeklinde açılır. Tereyağ konulur ve servis yapılır.