



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRABZON USULÜ KUYSMAK

4 yemek kaşığı mısır unu
2 su bardağı su
2 yemek kaşığı tereyağı
1 kase telli peynir, imansız peynir ve kaşar peyniri karışımı
Tuz

Bakır tavayı ocağa alıp önceden ısıtın.

İçine tereyağını koyup eritin.

Mısır ununu ve peynirlerin tadına göre ayarladığınız tuzu da yağa ilave edip kavurmaya başlayın.

Mısır ununun rengi hafifçe dönünce suyu azar azar karışıma ilave edin. (Su yerine süt kullanarak daha hafif bir lezzet de elde edebilirsiniz.)

Topaklanmaması için karıştırarak 5 dakika kadar kısık ateşte pişirin.

Mısır unu suyunu çektiğinde peynirleri ekleyin, bu kez fazla karıştırmayın.

Peynirler eriyip yağ üstüne çıktığında kuymak hazırdır.

Soğutmadan servis edin.

