



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

UN KUYMAĞI (ERZURUM)

Bir ölçek un bir kaptan sulandırılır. Bir tavaya bir miktar tereyağı konularak eritilir. Eriyen tereyağına hazırlanan un bulamaca yavaş yavaş karıştırılarak dökülür. Un katlaşıp yağ, yağ, pişen hamurun üzerine çıkıncaya kadar ateşte pişirilir.

Not: Kuymak Orta Asya Türk kültürünün günümüze ulaşan yemek çeşitlerinden birisidir. İsmi bile değişmeden, hatta neredeyse aynı pişirme teknikleri ile pişirilen farklı bir yemek çeşididir.

