

Kuymak

Toplam 20 dk

Hazırlama 5 dk · Pişirme 15 dk

3 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 17/10

Mısır, tereyağ ve peynirle yapılan uzayan kavrulmuş Karadeniz kahvaltısı.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Mısır
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 200 gr Kolot peyniri
- 1.5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tereyağı tavada eritip mısırını 3 dakika kavurun.
2. Suyu ve tuzu ekleyip 5 dakika karıştırarak pişirin.
3. Peyniri ekleyip uzayan kavrulana kadar 5-6 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Peyniri ekledikten sonra kısık ateşte karıştırarak yağ yüzeye çıkıncaya kadar pişirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Mısır keçi ve sıcak çayla servis edin.

Alerjenler

Süt