

# Trabzon Kuymak Tavas1

Toplam 20 dk

Hazırlama · Pişirme 15 dk

3 kişilik

Kolay

~430 kcal

Kuymak, mısır unu, tereyağ ve kolot peynirini tavada uzayan kıvamda getirerek hazırlanan klasik Trabzon kahvaltısıdır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı mısır unu
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 250 gr Kolot peyniri
- 1.5 su bardağı su
- 0.5 çay kaşığı tuz

## Yapılış

- Tereyağı tavada köpürene kadar eritin.
- Mısır ununu ekleyip 4 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
- Suyu azar azar ekleyip topaksız kıvama kadar karıştırın.
- Karışımı 5 dakika kısıkteşte pişirin.
- Kolot peynirini ekleyip eriyene kadar karıştırın.
- Yağ yüzeye çıkınca tavayı bcağdan alıp hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri son aşamada eklemek uzayan dokuyu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak tavayı mısır ekmeği ve çayla sofraya alın.

## Alerjenler

Süt