

Trabzon Kuymak

Toplam 17 dk

Hazırlama 5 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~325 kcal

Açılış 6/10

Kuymak, mısır unu, tereyağ ve kolot peynirini tavada pişirip uzayan sıcak kahvaltılık haline getirir.

Malzemeler

- 2 yemek kaşığı Tereyağ
- 2 yemek kaşığı Mısır unu
- 1 su bardağı Su
- 1 su bardağı Kolot peyniri
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tereyağı tavadaki tavada 1 dakika köpürtün.
2. Mısır ununu ekleyip 4 dakika rengi dönene kadar kavurun.
3. Suyu ve tuzu ekleyip 3 dakika koyulaştırın.
4. Kolot peynirini ekleyip kısık ateşte eritin.
5. Peynir uzayıp yağ üste çıkana kadar 3 dakika karıştırıp pişirin.
6. Tavayı bçaktan alıp bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri mısır unu suyu çektikten sonra eklemek kuymağı pütürülenmeden uzamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeği ve demli çayla tavada sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt