

# Trabzon Mısır Unlu Kuymak

Toplam 19 dk

Hazırlık · Pişirme 14 dk

3 kişilik

Kolay

~420 kcal

Trabzon mısır unlu kuymak, tereyağında kavrulmuş mısır ununu kolot peyniriyle uzayan, sıca bir Karadeniz kahvaltısıdır.

## Malzemeler

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

## Yapılı

- Tereyağı tava da köpürene kadar eritin.
- Mısır ununu ekleyip 4-5 dakika fındık kokusu gelene kadar kavurun.
- Sıcak suyu azar azar ekleyip pürüzsüz kıvam alın.
- Peyniri iri parçalar halinde tavaya koyun.
- Peynir eriyip yağ üste çıkana kadar 5-6 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri ekledikten sonra fazla karıştırmamak uzayan dokuyu korur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Mısır ekmeği ve demli çayla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt