

# Zonguldak Malay

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açılış 5/10

Zonguldak malay, mısır ununu kaynar suda koyulaştırıp üstüne tereyağı, soğan ve kaymak gezdiren sade Karadeniz yemeğidir.

## Malzemeler

- 250 gr Mısır ununu
- 1 lt Su
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Kaymak
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Suyu tuzla tencerede kaynatın.
2. Mısır ununu kaynar suya ince akıtarak ekleyin.
3. Karışımı 12 dakika çırpmayla koyulaştırın.
4. Kuru soğanı tereyağında 7 dakika pembeleştirin.
5. Kaymak ve karabiberi soğanla tereyağında 2 dakika ısıtın.
6. Malay tabağa kaşıkla paylaştırıp üstüne kaymaklı soğan yağını dökün.

### PÜF NOKTASI

Mısır ununu kaynar suya ince akıtarak malayı pütürlü katılaşmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağı, kaymaklı sosu üstüne döküp sıcak kaşık porsiyonlar halinde servis edin.

## Alerjenler

Süt