

Karadeniz Mutfagina Ozgu Kuymak

Malzemeler

2 yemek kasigi tereyag
4 yemek kasigi misir unu
2 su bardagi su
200 gr kolot peyniri
100 gr kasar peynir
biraz tuz

Yapilisi

2 Yemek kasigi tereyagini orta ateste eritiyoruz,
daha sonra misir unumuzu ve tuzunu ekleyip kokusu cikana kadar misir ununu kavuruyoruz.
Iyice kavrulun misir ununa yavasca azar azar suyumuzu eklemeye basliyoruz ve surekli
karistiriyoruz (puf noktasi peynirler eklenene kadar karistiriyoruz misir unu
topaklanmamasini icin).
Misir unu kivam alip koyulasinca, tereyagimiz uste cikinca peynirleri ekleme asamasina
geciyoruz. (diledigimiz eriyebilen peynirlerden eklenebilir ozel kuymak peynirleri cok
lezzetli oluyor).
Cok fazla karistirmeden hafif karistirarak pisiriyoruz. Tereyagimiz uste cikinca servise
hazir afiyet olsun. Deneyenlerin yorumlarini bekliyorum