

Kuymak

Malzemeler

1 tatli k. tereyagi

1/4 su bardagi misir unu

4-5 parca Trabzon tel peyniri

1/2 bardak su

Yapilisi

Bakir bir sahana tereyagini koyun ve orta ateste yakmadan kizdirin.

Misir ununu ilave edip karistirin. Yakmadan biraz kavurun.

Daha sonra kucuk kucuk parcalara boldugunuz peyniri ekleyin.

En son olarak suyu ekleyin ve muhallebi kivamina gelene kadar yaklasik 5 dk. karistirarak pisirin. Arzu ederseniz tuz ve karabiberle tatlandirin.

Sicak servis yapin.