

Kuymak

Malzemeler

4 yemek kasigi misir unu

2 su bardagi su

2 yemek kasigi tereyagi

1 kase kadar telli peynir, imansiz peynir ve kasar peyniri karisimi

Tuz

Yapilisi

Bakir yada teflon tava da 2 yemek kasigi tereyagini koyup eritelim.4 yemek kasigi misir ununu ve tuzu ekleyip unumuzu iyice kavuralim.Hafif rengi donup kokusunu verince 2 su bardagi soguk suyumuzu da yavas yavas ekleyelim.Topaklanma olmamasi icin karistiralim.Alti kisik bir sekilde suyunu cekip yagini uzerine verinceye kadar yaklasik 5 dakika pisirelim.Bu asamada peynirli karisimimizi ekleyip fazla karistirmedan peynirimiz eriyip tekrar yagi yuzune cikinca altini kapatalim ve sicak sicak servis edelim. Afiyet olsun:)