

Kuymak

Toplam 20 dk

Hazırlık - Pişirme 15 dk

3 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 17/10

Mısır, tereyağ ve peynirle yapılan zayıf karadeniz kahvaltısı.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Mısır
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 200 gr Kolot peyniri
- 1.5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Kuymak için tava, kase ve ölçüleri hazırlayın, pişirme başlayınca itim bozulmasın.
- Tereyağı tavada eritip mısırını 3 dakika kavurun.
- Suyu ve tuzu ekleyip 5 dakika karıştırarak pişirin.
- Peyniri ekleyip uzayan kımalaana kadar 5-6 dakika pişirin.
- Kuymak kımalaana servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.

PÜF NOKTASI

Peyniri ekledikten sonra kısımlerde karıştırarak yağ yüzeye çıkmasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeği ve sıcak çayla servis edin.

Alerjenler

Süt