

Zonguldak Malay

Toplam 28 dk

Hazırlık - Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~340 kcal

Açılış 5/10

Malay, mısır ununu kaynar suda koyulaştırılarak tereyağı, soğan ve kaymakla servis edilen Zonguldak yöresi mısır unu yemeğidir.

Malzemeler

- 250 gr Mısır unu
- 1 litre Su
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 100 gr Kaymak
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Suyu tencerede kaynatıp tuzu ekleyin.
2. Mısır ununu çırpmalıyla azar azar suya katın.
3. Karışımı 12 dakika katılaşana kadar sürekli karıştırın.
4. Malay koyulaştıncaya kadar kapağı kapatıp 5 dakika dinlendirin.
5. Soğanı tereyağında 5 dakika pembeleştirin.
6. Kaymağı soğanı tereyağında ekleyip 1 dakika ısıtın.
7. Malay parçalarını tabağa alıp kaymakla sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır ununu azar azar eklemek topaklanmayı önler ve lapanı parlak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine soğanlı kaymak döküp yanından yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt