

Zonguldak Malay

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açılış 5/10

Zonguldak malay, mısır ununu kaynar suda koyulaştırıp üstüne tereyağı, soğan ve kaymak gezdiren sade Karadeniz yemeğidir.

Malzemeler

- 250 gr Mısır ununu
- 1 lt Su
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Kaymak
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Suyu tuzla tencerede kaynatın.
2. Mısır ununu kaynar suya ince akıtarak ekleyin.
3. Karşılıklı 2 dakika çırpmayla koyulaştırın.
4. Kuru soğan tereyağında 7 dakika pembeleştirin.
5. Kaymak ve karabiberi soğanla tereyağın ekleyip 2 dakika ısıtın.
6. Malay tabağa kaşıkla paylaştırıp üstüne kaymaklı soğan yağını dökün.

PÜF NOKTASI

Mısır ununu kaynar suya ince akıtarak malayı pütürlü katılaşmasınlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağı kaymaklı sosu üstüne döküp sıcak kaşık porsiyonlar halinde servis edin.

Alerjenler

Süt