

Karadeniz M1hlama

Toplam 20 dk

Hazırlama · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açlık bar 6/10

M1hlama tereyağ, m1sünü ve eriyen Karadeniz peynirini uzayan, sıcak kahvaltıda servis edilir.

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 yemek kaşığı M1sünü
- 1 su bardağı Su
- 250 gr Kolot peyniri
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Tereyağ tavada kısık ateşte eritin.
2. M1sününü ekleyip 5 dakika fındık kokusu gelene kadar kavurun.
3. Suyu azar azar ekleyip topak kalmayana kadar karıştırın.
4. Karışımı 1 dakika koyulaşana kadar pişirin.
5. Peyniri ekleyip ateşi kısın.
6. Peynir eriyip uzayana kadar 3 dakika karıştırmadan ısıtın.
7. M1hlama tavada sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri ateşi kısık tutarak eklemek yağın ıslanmasını önler ve doku vermesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Baklavada sıcak tutup m1süm ve demli çayla paylaşın.

Alerjenler

Süt