

Rize Tava Muhlama

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~430 kcal

Rize muhlaması, tereyağı ve eriyen peynirin tavada uzayan sıcak bir kahvaltı yemeğine dönüşmesidir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Mısır unu
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 250 gr Kolot peyniri
- 1.5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Tereyağı tavada köpürene kadar eritin.
- Mısır ununu ekleyip 3-4 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
- Sıcak suyu azar azar ekleyip topaksızlaştırın.
- Peyniri tavaya yayıp 4 dakika eritin.
- Peynir uzayan muhlama tavadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri ekledikten sonra az karıştırmak uzayan dokuyu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Mısır ekmeği ve demli çayla tavadan sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt