

RİZE MUHLAMA

Toplam 22 dk

Hazırlama • Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açılış 6/10

Muhlama, tereyağında kavralan mısır ununu su ve tellenen peynirle buluşturan, Karadeniz kahvaltısının sıcak ve uzayan lezzetidir.

Malzemeler

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

Yapılış

- Tereyağında köpürene kadar eritin.
- Mısır ununu ekleyip 5 dakika fındık kokusu gelene kadar kavurun.
- Suyu azar azar ekleyip topak kalmayacak şekilde karıştırın.
- Karışımı 5 dakika kısık ısıda koyulaştırın.
- Peyniri ekleyip eriyene ve tel tel uzayana kadar karıştırın.
- Tereyağ yüzeye çıkınca servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri son aşamada eklemek uzayan dokuyu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Baklava tavada sıcak tutup mısır ekmeğiyle servis edin.

Alerjenler

Süt