

# Sahanda Mıhlama

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~420 kcal

Açılış 7/10

Trabzon kahvaltılarında sütün, tereyağ ve peynir sahanda uzayan sıcak bir lezzete dönüşür.

## Malzemeler

- 80 gr Tereyağ
- 4 yemek kaşığı Mıhlama
- 250 gr Kolot peyniri
- 1 su bardağı Su

## Yapılış

- Tereyağı eritip mıhlama 4 dakika kavurun.
- Suyu ekleyip karıştırarak 10 dakika pişirin.
- Peyniri ekleyip eriyene kadar 5 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri su kaynadıktan sonra eklemek uzayan dokunun daha net kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Mıhlama sıcak sunun, yanına sosis kebabı ve çay koyun.

## Alerjenler

Süt