MIHLAMA

misir unu
peynir (kasar veya eski kokmus peynirlerden olursa daha iyi olur)
bir miktar yag
tuz
karabiber
zencefil
isot

misir unumuzu tavamiza koyariz ardindan kisik ateste tavaya yag koymadan kavururuz o rengini belli eder ve biraz koyulasir tam o zaman daha önce kücük bir kapta ezdigimiz peynirleri atariz tavanin icine. ardindan yagimizi koyariz istedigimiz kadar yag koyabiliriz cok da az koyabiliriz tercih bizim bir müddet sonra da soguk suyumuzu dökeriz tavaya ve sürekli karistiririz ardindan muhlamanin olduguna kanaat getirince atesi söndürürüz tuz biber isot ve zencefilimizi atariz.

Not: cok hafif bir kahvaltilik olan muhlama domates esliginde bir bardak cay esliginde agizlarinizi sereflendirmeye hazirdir

Fotoğraf "KARATAYLI" tarafından gönderildi. 23.09.2020