KUYMAK (MIHLAMA) (ARDAHAN)

2 kaşık tereyağı
2 kaşık zeytinyağı
Bir miktar mısır unu - kişi başı
1 kaşık- aynı miktar beyaz un
1-2 bardak kadar soğuk su
Erimeye uygun bir peynir

Yağları tavaya koyarak biraz kızdırın,içine mısır ununu katıp bir miktar kavurun.Mısır unu tahta kaşığın tersi ile iyice ezilir.İyice kavrulunca içine suyu ekleyin.Su miktarı aslında göz kararı,suyu eklediginiz zaman rahatça kaynaması lazım,sonra koyulaşıyor.Kaynamaya başlayınca yayla peynirini ilave edin,biraz karıştırın,kenarları kızarana kadar hızlı ateşte tutun,sonra ateşin altını kısabilrsiniz , bir müddet daha bekleyip,peynirler tavanın dibinde bir katman oluşturup hafif karamelize olana kadar bekleyin.Son olarak evde kalmış peynirlerinizi içine atıp onlar da erisin. Sıcak olarak servis yapın.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 22.05.2023