



## KUYMAK (MIHLAMA) (TRABZON)

1 su bardağı misir unu  
100 gr. Trabzon tereyağı  
150 gr. Trabzon İmansiz peynir  
1 su bardağı sıcak su

Tereyağını tencereye koyun. Yağ eridikten sonra misir ununu dökerek, tereyağı ile kavurun. Un pembeleştiğinde, kaynamış sıcak suyu ilave ederek suyla bir miktar pismesini sağlayın. Katılaşmaya başlayınca peyniri ilave ederek, 5 dakika peynir ile pismesini, hafif hafif tahta kasıkla malzemenin birbirine karışmasını sağlayın. Peynir tuzlu ise tuz ilave etmeyin. Pistikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "KARATAYLI" tarafından gönderildi. 23.09.2020