



MIHLAMA (İSPİR ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

250 gr. Koloti peyniri (yöreğe özgü, yağsız ve az tuzlu)
1,5 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı buğday unu
1 su bardağı ılık su

Peynirler kibrit kutusu ebadında doğranır.

Üzerine buğday unu ve ılık su eklenerek kaşıkla hafif karıştırılarak peynire yedirilir ve tavada ateşe konarak peynir eritilir.

Bu arada hafif karıştırmaya devam edilir.

Eriyen peynirin üzerine ayrı bir yerde tavada kızartılan tereyağı gezdirilir, hafif karıştırılır ve yemek servise hazır hale gelir.

Not: Yemeğin tabaklara konulmadan, sıcaklık özelliğini kaybetmemesi için tavada sıcak olarak servis edilmesi önerilir.

