MUHLAMA

https://www.milliyet.com.tr

4 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı mısır unu
1 su bardağı süt
1,5 su bardağı su
200 gram tel peyniri

Tereyağını tavada eritin ve yakmadan köpüklü kıvama getirin.
Tereyağı kızgınken mısır ununu ekleyin ve orta ateşte mısır ununu kavurun.
Su ve süt karışımını ayrı bir sos tenceresinde karıştırıp, ısıtın.
Sıcak su ve süt karışımını mısır unu ve tereyağının üzerine yavaşça ekleyin ve karıştırmaya devam edin.
Mısır unu ve süt karışımı kıvam almaya başlayınca tel peyniri üzerine ekleyin ve ocağın altını kısın.
Fazla müdahale etmeden peynirin erimesi için küçük dokunuşlar yapın.
Peynir eridikten sonra tavadaki tüm malzemeyi alt üst ederek karıştırın.
Tereyağı üste doğru çıkmaya başlayınca mıhlamanız hazır olmuş demektir.

© lezzetler.com tarif no:157566 • adı:Muhlama • gönderen:Doctor • indirme tarihi:23.04.2025 - 22:00