MIHLAMA

https://cook.com.tr

Tel Civil Peyniri 0.5 Kilogram
Mısır Unu 2 Su Bardağı
Su 3 Su Bardağı
Tereyağı 0.2 Kilogram

Tereyağı ve mısır ununu kavurmakla işe başlıyoruz. 10 dk. mısır ununun rengi dönene kadar kavuralım. Mısır unu bir güzel kavrulduktan sonra 3 su bardağı su ekliyoruz ve bütün malzemelerin fokurdamasını bekliyoruz. Peynirleri yavaş yavaş eklemeye başlayabiliriz. Bir yandan da karıştıralım ve peynirin kuymağın içinde erimesini bekleyelim. Peyniri de ekledikten sonra kuymağı kısa bir süre kendi haline bırakabiliriz. Tereyağı üste çıkıp kendini gösterdiğinde artık yemeğe hazır hale geldi demektir. Kuymağı kesinlikle sıcak yemenizi tavsiye ederim. Soğuduktan sonra ya da ısıtıp sonra yemek gibi bir gaflette bulunmayın.

© lezzetler.com tarif no:170494 • adı:Mıhlama • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 04:44