



## MIHLAMA

4 kişilik  
100 gram rendelenmiş mihlamlık peynir  
2 çorba kaşığı un  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 yumurta  
yeteri kadar süt

Rendelenmiş peyniri ve unu tencereye koyun. Hafif ateşte karışımı sütle boza kıvamına getirin. Kızdırılmış tereyağını boza kıvamına gelen malzeme üzerine dökün. Karışımı ucuyla hava alması için çok az delin. Orta ateşte pişirdiğiniz mihlamanın en önemli özelliği tereyağıyla karışımın üzerine gelmesidir.



Fotoğraf "egzantrik" tarafından gönderildi. 08.11.2019