



MIHLAMA

misir unu
peynir (kasar veya eski kokmus peynirlerden olursa daha iyi olur)
bir miktar yağ
tuz
karabiber
zencefil
isot

misir unumuzu tavamıza koyarız ardından kısık ateşte tavaya yağ koymadan kavururuz o rengini belli eder ve biraz koyulasır tam o zaman daha önce küçük bir kapta ezdiğimiz peynirleri atarız tavanın içine. ardından yağımızı koyarız istediğimiz kadar yağ koyabiliriz çok da az koyabiliriz tercih bizim bir müddet sonra da soğuk suyumuzu dökeriz tavaya ve sürekli karıştırırız ardından muhlamanın olduğuna kanaat getirince ateşi söndürürüz tuz biber isot ve zencefilimizi atarız.

Not: çok hafif bir kahvaltılık olan muhlama domates eşliğinde bir bardak çay eşliğinde ağızlarınızı şereflendirmeye hazırdır



Fotoğraf "KARATAYLI" tarafından gönderildi. 23.09.2020