

Mihlama

Malzemeler

1 tatli kasigi tereyagi

1/4 su bardagi misir unu

4-5 parca Trabzon tel peyniri

1/2 bardak su

Yapilisi

Tere yagini bir tavaya koyarak ve kisik ateste yakmadan kizdirin.

Misir ununu ekleyip karistirara karistira kavurun.yakmamaya dikkat edin.

Arkasindan kucuk kucuk parcalara boldugunuz peyniri ekleyin.

En son olarak suyu ekleyin ve muhallebi kivamina gelene kadar 5 dakika karistirarak pisirin. Sicak sicak tuketin. afiyet olsun.