

Muhlama

Malzemeler

7 yemek kasigi tereyagi

5 yemek kasigi misir unu

Su

300 gram tel peynir

Yapilisi

Tereyagi bir sahana alinip eritildikten sonra misir unu eklenir. Karistirilip rengi donene kadar kavrulur. Uzerini gececek kadar su eklenip bulgur kivami alana kadar pisirilir. Son olarak tel peyniri eklenip kapagi kapatilarak peynir eriyene kadar beklenir.