

Karadeniz Mamalika

Toplam 30 dk

Hazırlama · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~360 kcal

Karadeniz mamalika, mısır ununu suyla koyu kıvamda getirip tereyağı biberle tamamlayan, polentaya akraba sade bir yöresel tabaktır.

Malzemeler

Mamalika için

- 250 gr Mısır unu
- 1.2 lt Su
- 1 tatlı kaşık Tuz

Üzeri için

- 80 gr Tereyağı
- 1 tatlı kaşık Kırmızı biber

Servis için

- 1 su bardağı Süzme yoğurt
- 120 gr Beyaz peynir

Yapılış

- Suyu ve tuzu derin tencerede kaynatın.
- Mısır ununu azar azar eklerken tahta kaşıkla sürekli karıştırın.
- Karışımın tencerede 18 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Tereyağı tavada eritin, kırmızı biberi 1 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
- Mamalikayı servis kabına alın.
- Biberli tereyağı üstüne gezdirin.
- Süzme yoğurt ve beyaz peynirle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır ununu azar azar eklemek topaklanmadan parlak ve tok kıvam verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Süzme yoğurt, peynir ve salımla kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Süt