

# Trabzon K1rm1 Pancar M1hlama

Toplam 22 dk

Haz1rl10 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~264 kcal

Açlıklar 6/10

Trabzon k1rm1 pancar M1hlama m1s1nlu peynirli tavay pancarla renklendirerek kahvalt1 yoğun, uzayan ve canl renkli bir tabak taş1r.

## Malzemeler

- 4 yemek kaşığı M1s1nu
- 180 gr Kolot peyniri
- 1 adet Haşlanmış pancar
- 25 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Su

## Yapılış

1. Kullanılacak kapları hazırlayın hamur veya yumurta bekleyip dokusunu kaybetmesin.
2. Tavayı brta ateşte 2 dakika ısıtın tencereyi yağlayın.
3. Tereyağındam1s1nunu 1 dakika çevirin.
4. Su ve rendelenmiş pancar ekleyip k1vamverin.
5. Peyniri katı peyene kadar karıştırarak servis edin.
6. Tamamlanınca 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Pancar önceden haşlayarak eklemek m1hlamanın dokusunu sulandırmadan renk verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında 1 s1kmeği ve çay sunun.

## Alerjenler

Süt

Yumurta