

Rize Telli Muhlama

Toplam 20 dk

Hazırlama · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açlık bar 6/10

Rize muhlaması tereyağında kavru lan mısır ununu su ve kolot peyniriyle uzayan, sıcak kahvaltılık Karadeniz tavasıdır.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 yemek kaşığı Mısır unu
- 250 gr Kolot peyniri
- 1.5 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Tereyağ tavada köpürtene kadar eritin.
- Mısır ununu ekleyip 4 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
- Sıcak suyu azar azar ekleyip karıştırmazsüzleştirin.
- Peyniri ekleyip kısık ateşte 5 dakika eritin.
- Muhlama yağsız tavayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri son aşamada eklemek muhlamanın tel uzamasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavayı sofraya alıp mısır ekmeğiyle servis edin.

Alerjenler

Süt