

Ver Muhlama (Artvin)

Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı mısır unu
- 1,5 su bardağı su veya süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 200 gr kolot peyniri veya çeçil peyniri

Yapılışı:

1. Tereyağını Erittin:

- Bakır bir tava veya yapışmaz bir tavada tereyağını eritin.

2. Mısır Ununu Kavurun:

- Mısır ununu ekleyin ve orta ateşte 2-3 dakika hafif kokusu çıkana kadar kavurun.

3. Sıvıyı Ekleyin:

- Yavaş yavaş suyu (veya sütü) ekleyerek sürekli karıştırın.
- Kıvam koyulaşana kadar pişirmeye devam edin.

4. Peyniri Ekleyin:

- Peynirleri doğrayarak karışıma ekleyin.
- Kısık ateşte eriyene kadar karıştırmadan bekleyin.
- Peynirler tamamen eridiğinde üzerinde hafifçe tereyağı birikmelidir.

5. Servis:

- Sıcak olarak, yanında mısır ekmeği ile tüketebilirsiniz.

>> **İpucu: Daha akışkan bir kıvam için süt yerine sıcak su kullanabilirsiniz.** Muhlama pişerken sürekli karıştırmak yerine peyniri eridikten sonra kaşığın ucuyla nazikçe karıştırarak

Kiraz'ın Mutfağı

esnemesini sağlayabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı