

## **Χαβίτς**

---

*Πηχτός λαπάς με καλαμποκάλευρο και μυζήθρα, ψημένος σε καμένο αγελαδινό βούτυρο.*

### **Υλικά**

1 κιλό καλαμποκάλευρο

4 – 5 φλιτζάνια νερό

2 κουταλιές φρέσκο αγελαδινό βούτυρο

1 κουταλιά αλάτι

¼ μυζήθρα ή κασέρι κίτρινο σε κομματάκια

### **Εκτέλεση**

Σε βαθύ σκεύος λιώνουμε το βούτυρο και κατόπιν ρίχνουμε το νερό και το αλάτι. Όταν βράσει, ρίχνουμε λίγο λίγο το αλεύρι μέχρι να γίνει ένας πηχτός χυλός. Προσθέτουμε τη μυζήθρα ή το κασέρι και το αφήνουμε να βράσει σε χαμηλή φωτιά για περίπου 90 λεπτά ανακατεύοντας ανα τακτά χρονικά διαστήματα για να μην κολλήσει.