



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ MIHLAMA (RİZE)

2 Yemek kaşığı tereyağı
3 Yemek kaşığı mısır unu
Yarım kase dil peyniri (veye koloti yani Karadeniz peyniri)
1 Tane domates
1,5 Su bardağı su
Tuz

Önce tereyağı bir tavada eritilerek içerisine elenmiş mısır ununu ilave ederiz 3-4 dakika kadar orta ateşte kavururuz sonra suyu ilave ederiz (suyu ilave ederken top top olmaması için azar azar ilave edilip karıştırılması icap eder) ufak ufak doğranmış peynirimizi ilave ederiz sonra hemen rendelenmiş domatezimizi ilave ederiz ağır ateşte 10 dk pişiririz.

[ML® Börülce Mihlaması için tıklayın](#)