



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MIHLAMA (TRABZON)

3 orba kaşığı tereyağı
200'er gr. telveren ve Trabzon koleti peyniri
1 su bardağı mısırunu
1 su bardaęı su
2 kibrit kutusu kadar tulum peyniri

2 orba kaşığı tereyağı ve mısır unu kavrulur. zerine sıcak su eklenir, karıştırarak birkaç dakika pişirilir. Karışım küçük doğranmış peynirler katılır, eriyene kadar pişirilir, 1 çorba kaşığı tereyağı, kızdırılır, mihlamanın üzerine gezdirilir.