



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HEMŞİN USULÜ OTLU MIHLAMA (RİZE)

İsteğe Bağlı Mihlamalık Tel Peynir

4 Çorba Kaşığı Un

1/5 Su Bardağı Süt

1 Adet Yumurta

İsteğe Bağlı Dağ Soğanı

Tel peyniri, unu, sütü ve suyu bir tencerede pişirelim.

Peynirler eridikten sonra içine yumurtayı kiralım fakat karıştırmayalım.

Ayrı bir tavada yağı eritelim ve içine dağ soğanını ekleyelim.

Hazırlanan sosu mihlamaya koyup ve servise hazır hale getirelim.
