



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MIHLAMA (TRABZON)

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

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