



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MIHLAMA (KUYMAK)

4 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı mısır unu
2 su bardağı su
300 gram Trabzon peyniri

Tereyağını kısık ateşte eritin. Üzerine yavaşça mısır unu ekleyip tahta kaşık ile unu kavurun. Mısır unu renklenince suyu ekleyin. Kaynayan suda şişen mısır ununun üzerine tel Trabzon peyniri ekleyin. Mıhlamayı arada karıştırarak kısık ateşte pişirin. Tereyağı üzerine çıktığında ocaktan alabilirsiniz.

