



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MIHLAMA - KUYMAK

Necmiye Keleş

1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1/2 Çay Bardağı Zeytinyağı
4 Çorba Kaşığı Tuzlu yayla peyniri
3 Su Bardağı Su
5 Çorba Kaşığı Mısır unu
100 Gr. Taze Kaşar Peyniri ya da Dil Peyniri

Geniş bir tavada tereyağını eritem. Üzerine zeytinyağını da ilave edelim. Ardından yağımızın üzerine tuzlu yayla peynirini koyalım ve eriyene kadar bekleyelim. Peynirimiz iyice eridikten sonra bu karışımın üstüne suyumuzu yavaş yavaş dökelim. Mısır unumuzu da karışımımıza katıp kaynayınca kadar sürekli karıştıralım. Top top olmaması için sürekli karıştırmak çok önemli. Karışımımız muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırma işlemini sürdürelim. Kaynadıktan sonra ise kaşar peynirimizi (veya dil peynirini) ekleyelim. Ocağımızı kapatalım. Yağ üste çıkıncaya kadar bekleyelim. Sıcak olarak servis yapalım.