



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MIHLAMA



Mihlama Karadeniz b6lgesinin sevilen lezzetlerindendir, b6lgede daha çok kahvaltılarda t6ketilir.



Malzemeler: 2 yemek kaşığı tereyağı, 3 yemek kaşığı mısır unu, 120 gram mihlamalık peynir, 1 su bardağı sıcak su, yarım tatlı kaşığı tuz.



Tereyağı tavaya alınarak ateşe oturtulur.



Tereyağı tavada dikkatli bir şekilde yakmadan eritilir.



Tereyağı eridikten sonra üzerine mısır unu eklenerek beraberce kavrulur.



Yağ ve mısır unu tamamen birbirine karışincaya kadar kavurma işlemine devam edilir. Üzerine yarım tatlı kaşığı tuz dökülür.



Yağ ve mısır unu tamamen karışınca üzerine 1 su bardağı sıcak su dökülür.



Sıcak su tavadaki malzemelerle tamamen bütünleşmelidir.



Üzerine eriyebilen peynir atılır.



Bu peynir; "imansız peyniri", "Trabzon peyniri", "Minzi Peyniri" olabilir, bulanamazsa "dil peyniri" ya da "taze kaşar peyniri" de kullanılabilir.



Mısır unlu karışım peynir eriyinceye kadar aralıksız olarak karıştırılır.



Peynir ve mısır unu iyice karışınca mihlama kaşığı kaldırdıkça uzamalıdır.



Mihlama servis yapılarak, soğutulmadan yenir.