



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MIHLAMA

<https://migros.com.tr>

2 yemek kaşığı tereyağı
2 silme yemek kaşığı mısır unu
1 su bardağı su/süt karışımı
2 avuç çeçil peyniri

1. Tereyağını tavaya alıp kızdırın.
2. Yağ kızınca mısır ununu ekleyip rengi dönene kadar kavurun.
3. Ardından su ve süt karışımını ekleyip, karıştırıp kaynatın.
4. Kaynayınca içine peynirini atıp ocağın altını iyice kısın ve bir iki kez karıştırıp, peynirin erimesini sağlayın.
5. Tereyağı üzerine çikana kadar kısık ateşte pişirin ve ocaktan alın.

