



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MIHLAMA

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, 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 bütünleştikten sonra 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. İyice karışınca mihlama kaşığı kaldırdıkça uzamalıdır. Hemen servis yapılarak, soğutulmadan yenir.

