



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MIHLAMA

2 - 3 yemek kaşık tereyağı
3 yemek kaşık un
1 kase kaşar peynir
1 yemek kaşığı tuz
Su

Tavaya yağı alıp eritiyoruz daha sonra unu ilave ederek pembeleşene kadar kavuruyoruz Yavaş yavaş su ilave edip kıvamını ayarlıyoruz yaklaşık 1.5 su bardağı kadar Sonra 2.3 dk pişirdikten sonra peynirleri ilave edip karıştırıyoruz Kapağı kapalı bir şekilde 2.3 dk daha pişirip ateşten alıyoruz.

