



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MIHLAMA

<https://www.sabah.com.tr>

Tereyağı
2 su bardağı su
1 su bardağı süt
4 yemek kaşığı mısır unu
250 gram tel peyniri

Tereyağını tavada eritin. Tereyağı kızma aşamasına gelince mısır ununu ekleyerek kısık ateşte mısır ununu kavurmaya başlayın.

Farklı bir tencerede süt ve suyu karıştırarak mısır unu ile tereyağının üzerine ekleyin, karıştırın.

Süt ile mısır unu karışımınızı tel peyniri üzerine ekleyin.

Peynirin erimesini dikkatlice izleyin eğer peynir erimezse küçük dokunuşlarla peynirin erimesini sağlayın.

Peynir de eridikten sonra malzemeleri tamamen karıştırın. Mıhlamanın hazır olması tereyağının üste doğru çıkmasıyla belli olur.

