



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MIHLAMA

300 gram Trabzon veya çeçil peyniri  
4 yemek kaşığı mısır unu  
4 yemek kaşığı tereyağı  
2 su bardağı su

Tavağı ocağa alın. İçine tereyağını ekleyip eritin.  
Mısır ununu azar azar ilave ederek kavurun.  
Mısır unu renklenince suyu ekleyip orta ateşte kaynatın.  
Un şişince üzerine peynirini ekleyin.  
Mihlamayı ara ara karıştırarak kısık ateşte pişirin.  
Tereyağı üzerine çıkınca ocaktan alıp servis edin.

