



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MIHLAMA

<https://acunn.com>

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

Tereyağını sahana aktarın ve sık ateşte fokurdayana kadar eritin, üzerine azar azar mısır unu ekleyip, tahta bir kaşıkla mısır ununu kavurmaya başlayın. Mısır unu renk aldığı anda suyu ilave edin. Ardından, kaynayan suda şişen mısır ununa tel tel ayırdığınız Trabzon peynirini ekleyip, karıştırın.

Muhamayı aralarda karıştırarak kısık ateşte pişirin, tereyağı üzerine çıkıp, renk aldığı anda ocaktan aldığınız muhamayı bekletmeden sıcak olarak ikram edin, muhamayı sıcak ikram etmeniz tereyağın donmaması hususunda önemli bir nokta olacaktır.

Not: İnce çekilmiş ve taze mısır unu yanı sıra; kazeini (süt köpüğü) alınmış sade yağ olarak da bilinen tereyağı kullanmanız muhamanın tadını arttıracaktır. Muhamaya yaparken su yerine süt kullanmayı tercih edebilirsiniz; Trabzon peyniri yerine eriyebilen çeçil peyniri de kullanabilirsiniz.

