



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MIHLAMA

2 su bardağı mısır unu

Tereyağı

3 su bardağı su

Yarım kg. telli peynir yoksa eritme peynir ya da yayla peyniri kullanılabilir.

Tel peynirini kullanacaksanız olduğu gibi ekleyebilirsiniz ama eritme veya yayla peynirini kullanıyorsanız bir tabağa bölerek hazırlayabilirsiniz.

Yapıştırmayan bir tavaya 200 gr tereyağını koyup eritiyoruz.

Yağın kızarmamasına veya yanmamasına dikkat etmelisiniz.

Yağ eridikten sonra, 3 su bardağı mısır ununu ilave ediyoruz.

Hafif ateşte ağır ağır tereyağı ve mısır ununu kavurmakla işe başlıyoruz.

10 dakika. Mısır ununun rengi dönene kadar kavuralım.

İyice kavrulmuş mısır ununa karıştırarak 3 su bardağı su ekliyoruz.

Kivama gelince yavaş yavaş peynirleri ilave ediyoruz ve tereyağı üste çıkana kadar kısık ateşte pişiriyoruz.

