



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MIHLAMA

200 gr kaşar peyniri
1 çay bardağı mısır unu
2 yemek kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı su

Bakır tavada 2 yemek kaşığı tereyağını eritin. Tereyağını çok kızdırmadan 1,5 su bardağı suyu ilave edip karıştırın. Karışıma 1 çay bardağı mısır ununu ilave ederek topaklanmaması için hızlı hızlı güzelce karıştırmaya devam edin. Boza kıvamı elde ettikten sonra içine rendelenmiş kaşar peynirlerini ilave ederek peynirler eriyene kadar karıştırmaya devam edin. Peynirler eriyip, tereyağı üste çıktığında muhlama hazır demektir.

