



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MIHLAMA

2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı mısır unu
1 su bardağı sıcak su
150 gram kolot peyniri (yoksa kaşar tost peyniri de olabilir)

Öncelikle tereyağını orta ateşte eritelim.
Eriyen yağına mısır ununu ilave edelim ve bir kaç dakika hafifçe kavuralım.
Daha sonra suyumuzu ilave edip kıvam alana kadar (30- 40 saniye)karıştıralım.
Hemen peşine peynirlerimizi de ilave edelim ve eriyene kadar karıştıralım.
Peynirlerimiz tamamen eridikten sonra servis tabağına alalım.

Not: ölçüsünü artırıp fazla yapmak istiyorsak mısır unu ve su dengesini iyi ayarlamamız gerekiyor. Eğer mısır ununu fazla kaçırsak çok çabuk katılaşp akışkanlığını kaybeder.

