



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MIHLAMA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı mısır unu
1 su bardağı su
200 gr kolot peyniri

Öncelikle tereyağını tavaya alıp eritin. Tamamen eridiğinde üzerine mısır ununu ekleyerek karıştırın. Mısır ununu kokusu çıkana kadar orta ateşte, kavurun. Burada önemli olan tahta kaşık yardımıyla sürekli karıştırmak. Üzerine 1 bardak suyu ilave edip, karıştırmaya devam edin. Sıcak un, soğuk su ile buluşunca topaklanacaktır. Bu yüzden hızlı hızlı karıştırmaya devam edin. Kaynamaya başladığında ocağı altını biraz daha kısın. Kabarcıklar çıkınca, üzerine doğranmış kolot peynirini ekleyin. Peynirler tamamen eriyip uzayınca kadar karıştırmaya devam edin. Ocağın altını kapatıp, sıcak olarak servis edin.

