



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHLAMA

Ferit Demirciođlu

1 yemek kaşığı mısır unu
2 yemek kaşığı tereyağı (sos için istenirse 2 kaşığ daha gerekir)
Peynir çeşitleri
1 çay bardađı su

Tereyađı eritilir.

Mısır unu içine konup kavrulur.

Daha sonra üstüne su ilave edilip mısır unu biraz pişirilir.

Boza kıvamına gelince içine istenilen bütün peynirlerden konabilir. Kolot peyniri, çeçil peynir, taze kaşar, Çerkez peyniri, çökelek hepsi çok yakışır.

Peynirler eridikten sonra isteğe bağlı olarak tekrar başka bir tavada 2 kaşığ daha tereyağı eritilip üstüne dökülebilir.

Not: Muhlama, yokluk dönemlerinin kurtarıcısıdır. Aynı zamanda her Karadenizlinin evinde olan üç ana malzemeye hızlıca yapılması, besleyici olması ve çok lezzetli olması, bütün gün tok tutması nedeniyle çok tercih edilen bir yöresel yemek olarak bilinir.

