



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MIHLAMA

2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı mısır unu
1 su bardaęı su
1 su bardaęı Trabzon peyniri

Tereyağını sahana aktarın. Kısık ateşte fokurdayana kadar eritin.
Azar azar mısır unu ekleyip, tahta bir kaşıkla mısır ununu kavurmaya başlayın.
Mısır unu renk aldığında suyu ilave edin.
Kaynayan suda şişen mısır ununa tel tel ayırdığınız Trabzon peynirini katıp, karıştırın.
Mıhlamayı aralarda karıştırarak kısık ateşte pişirin.
Tereyağı üzerine çıkıp, renk aldığında ocaktan aldığıız mıhlamayı bekletmeden sıcak olarak servis edin.

