



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUYMAK

2 su bardağı mısır unu  
4 su bardağı su veya tavuk suyu  
200 gram taze kaşar peyniri (rendelenmiş)  
3 yemek kaşığı tereyağı veya margarin  
Tuz (isteğe bağlı)  
Pul biber veya isot biberi (isteğe bağlı)

Bir tencereye su veya tavuk suyunu alın ve kaynatın.

Kaynayan suyun içine mısır ununu yavaşça ekleyin ve sürekli karıştırarak topaklanmamasını sağlayın.

Mısır unu suya iyice karışana ve kıvam alana kadar yaklaşık 10-15 dakika kadar pişirin. Ara sıra karıştırmayı unutmayın.

Mısır unu pişince rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin ve eriyene kadar karıştırın.

Başka bir tavada tereyağını eritin ve mihlamanın üzerine dökün.

Eğer isterseniz pul biber veya isot biberi tereyağında kavurarak ekleyebilirsiniz.

Tuz eklemek isterseniz bu aşamada tuzu da ekleyebilirsiniz, ancak kaşar peyniri zaten tuzlu olduğu için tuz eklemek zorunlu değildir.

Mihlamayı ocaktan alın ve sıcak olarak servis yapın.

Not: Mihlamayı mısır ekmeği, taze ekmek veya kızarmış ekmekle birlikte servis edebilirsiniz.

