



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MIHLAMA

- 1,5 su bardağı rendelenmiş kasar peyniri
- 1,5 su bardağı rendelenmiş dil peyniri
- 1 tatlı kaşığı tulum peyniri
- 1 tatlı kaşığı mısır unu
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 kahve fincanı su

- 1) Mısır ununu $\frac{1}{2}$ tatlı kaşığı tereyağında kavurun.
- 2) Dil peyniri, kasar peyniri ve tulum peynirini ekleyin. Hazırladığınız karışımı bir fincan su ilave edin ve kavurmaya devam edin. Kalan tereyağını bir tavada eritin.
- 3) Hazırladığınız peynir karışımı macun haline geldikten sonra karışımı, tavada erittığınız tereyağının üzerine dökün. Sıcak olarak servis yapın.

NOT: Mıhlama sade kasar peynirinde de olur ve mısır yerine buğday ununda koyabilirsiniz un koymadığınız zaman yumurta ile de olur.

[ML® Yağlı Pide için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 01.03.2024