



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MIHLAMA

1 su bardağı mısır unu
3 çorba kaşığı tereyağı
100 gram mihlama peyniri
1 çay bardağı sıcak su

Öncelikle tereyağını eritin. Üzerine mısır ununu ekleyip kavurun. Sıcak suyu ilave edin, dört dakika kadar karıştırarak pişirin. Peyniri içine atıp erimesini bekleyin. Mihlama peynirinin lifli, tel tel olması gerekiyor. Dil peyniri ya da çeçil peyniri de mihlamaya yakışıyor. Tereyağı mihlama üzerine çıkınca pişmiş demektir. Soğumadan içine ekme bandırarak yiyin.



Fotoğraf "KARATAYLI" tarafından gönderildi. 23.09.2020