



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RİZE USULÜ MUHLAMA

2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı süt kaymağı
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı mısır unu
1,5 su bardağı su
150 gram Trabzon peyniri (tuzsuz tel ya da çeçil peyniri)

Tereyağını tavaya alın.
Kısık ateşte erimeye bırakın.
Kaymağı yağa ekleyip sıvılaşana kadar eritin.
Unu da ekleyip kısık ateşte kavurun.
Ardından azar azar mısır ununu ilave edin ve karıştırarak kavurmaya başlayın.
Mısır ununun rengi koyulaştığında suyun yarısını tavaya ekleyip çekene kadar pişirin.
Ardından suyun kalanını da tavaya ekleyin.
Mısır unu suyu iyice çekince tel tel ayırdığınız peyniri de tavaya ilave edin ve hafifçe karıştırın.
Peynir eriyip muhlamanın yağı yüzeye çıktığında servise hazırdır.
Yağının donmaması için sıcak servis edin.

