



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MIHLAMA (RİZE)

4 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı mısır unu
1 su bardağı sıcak su
250 gram tel peyniri
1 çay kaşığı tuz

Tereyağını kısık ateşte köpürene kadar eritin. Eriyen tereyağından 2-3 yemek kaşığını bir kaseye alın. Ardından azar azar mısır unu ekleyip tahta kaşıkla kokusu çıkıp, rengi koyulaşana kadar kavurun ve suyu ekleyin. Malzeme su muhallebisi kıvamını alıp kaynamaya başladığında peyniri ve tuzu ekleyin. Çok fazla karıştırmadan, yavaşça ezerek peyniri yedirin. En son ayırdığınız tereyağını da ekleyin. 20-25 saniye kadar daha pişirip ocaktan alın ve sıcak servis edin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 16.02.2022