



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHLAMA (RİZE)

Tereyağı

Un (arzuya göre mısır unu veya beyaz un)

Tel veren peynir

Mısır unu tereyağında iyice kavrulur. Kaynamış su azar azar eklenerek pişirilir. En son peynir ilave edilerek peynir eriyinceye kadar karıştırmadan, tereyağı üste çıkana kadar pişirilir.

Not: Rize ve çevresinde yüzyıllardır bilinen bu yemek, özellikle Hemşin bölgesinde üretilen peynir ile yapılır. Yöre insanının mutfak kültüründe önemli bir yer edinen "muhlama" Karadeniz insanını tok tutan, enerji veren bir yemektir. Bazı yörelerde kuymak da denilmektedir. Son yıllarda yayla turizminin ön plana çıktığı Rize'de yerli-yabancı turiste pek çok işletme tarafından tanıtılmakta yerel, bölgesel kültürün geniş kitlelere tanıtımı sağlanmaktadır.

