



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHLAMA

Malzeme:

60 gram Bizim Mutfak Teremyağ

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mısır Unu

1 su bardağı su

1 çay kaşığı Bizim Mutfak Mısır Unu

Teremyağ'ı tavada eritip 2 çorba kaşığı mısır ununu ilave edin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak yakmadan iyice kavurun. Azar azar su ilave ederek karıştırmaya devam edin. Kaynayınca doğranmış 2 bardak peynir ekleyin. Peynir tuzsuz ise tuz ilave edin. Peynirler eriyene kadar pişirin. Peynirler iyice eriyince ocaktan alın. Ayrı bir tavada kalan tereyağını eritip 1 çay kaşığı mısır unu ile kavurun. Hazırladığınız muhlamanın üzerine döküp hemen servis yapın.
