



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MUHLAMA (TRABZON)

Malzeme  
Peynir  
Un  
Tereyađı  
Az miktarda su

### Yapılışı

Peynir ince ince doğandıktan sonra içerisine un ve bir miktar su katılır diğer taraftan tereyağı ocakta kızdırılır. Kızdırmış olduğumuz tereyağın içerisine hazırlanmış karışımı üzerine dökerek içindeki peynir eriyene kadar pişirilir. Bazı köylerde muhlamalara soğan, yumurta ilave edilerek yapılır.

---