



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRABZON USULÜ MIHLAMA

1 su bardağı mısır unu
100 gr Trabzon tereyağı
150 gr Trabzon peyniri
1 su bardağı sıcak su

Tereyağını tencereye koyun. Yağ eridikten sonra mısır ununu dökerek, tereyağıyla kavurun. Un pembeleştiğinde, kaynamış sıcak suyu ilave ederek suyla bir miktar pişmesini sağlayın. Katılaşmaya başlayınca peyniri ilave edin. 5 dakika peynirle pişmesini, hafif hafif tahta kaşıkla malzemenin birbirine karışmasını sağlayın. Peynir tuzluysa tuz ilave etmeyin. Piştikten sonra servis yapın. Ekmeğinizi bana bana yemenin tadını çıkartın.