BALLI HOŞMERİM

1/2 Kg. taze taleme peyniri (yağlı)
1 Kahve fincanı un
1 su bardağı bal

1 Tuz ve yağlı, beyaz peyniri bir tencere içinde elle iyice ufalayınız.
2 Hafif ateş üzerinde tahta kaşıkla karıştırarak pürüzsüz süt haline getiriniz.
3 İçine unu ilâve ediniz ve karıştırarak kaynatınız.
4 Balı içine katarak eritiniz ve ateşten alınız.
5 Ilık olarak servis yapınız.

Not: İyi yapılmış bir höşmerimin lastik gibi uzaması lâzımdır.

ML® Hoşmerim için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:43699 • adı:BALLI HOŞMERİM • gönderen:memo • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:59