



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM (BALIKESİR)

<https://www.sabah.com.tr>

2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı irmik veya un
1 su bardağı rendelenmiş dil peyniri veya başka bir tuzsuz peynir
Şerbeti için:
2 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
Süslemek için:
Yarım çay bardağı file antepfıstığı

Şerbeti için süt ve toz şekeri kaynatın, diğer taraftan tereyağını bir tencerede eritip, irmik veya unu ekleyin, irmiğin veya unun rengi altın sarısı olana dek sürekli karıştırarak kavurun. Sıcak şerbetli tatlının üzerine ilave edin kısık ateşte şerbeti çekene kadar pişirin. Daha sonra rendelenmiş dil veya tuzsuz peyniri ekleyin. Peynir eriyip tatlı kıvama gelince tencereyi ocaktan alın. Servis tabağına aktarın ve üzerim file antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

