



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÖŞMERİM (BALIKESİR)

Hüsne Demirel - Hangül Karakuş

Koyun sütü hafif ılık pişirilir.

1 tatlı kaşığı peynir mayası ile mayalanır, üzeri örtülür.

Yaklaşık bir saat sonra üzeri açılır.

Bir kepçe yardımıyla mayalanmış peynir ufak parçalara ayrılır.

Soğuduktan sonra [?]çendil[?] denilen süzgece konur.

Suyunun süzülmesi beklenir.

İyice suyundan uzaklaştırılan peynir bir tencereye alınır ve üzerine yumurta sarıları ilave edilir.

Ocağa alınarak hafif ateşte yumurtalarla, birbirine yedirilir.

Sonra irmik eklenerek sürekli karıştırıp pişirmeye devam edilir.

En son şeker eklenerek pişirme işlemine devam edilir.

Bir tutamdan biraz az tuz eklenir.

On dakika gibi bir sürede pişirme işlemi sona erer.

