



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM (BALIKESİR)

<https://acunn.com>

1 litre süt
1/2 tatlı kaşığı peynir mayası
1 su bardağı irmik
3 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta sarısı
Servisi için:
1 çay kaşığı toz tarçın

Toz şeker ve irmiği ayrı bir kaptan harmanlayın.

Mümkünse pastörize olmayan doğal sütü, küçük parmağınızın dayanabileceği bir sıcaklığa getirin. Sütün parmağınızı yakmayacak derecede ılık olması gerekiyor.

Ilık süte peynir mayasını katıp kapağı kapalı tencerede 5-10 dakika kadar bekletin.

Toz şeker ve irmik karışımıyla birlikte yumurta sarısını da ekledikten sonra tencereyi ocağa alın.

Tatlı karışımını kısık ateşte kaynatmaya başlayın. Dibinin tutmaması için tahta bir kaşıkla sürekli karıştırın. Göz göz olup koyulaşan peynir tatlısını servis tabaklarına alıp soğuttuktan sonra servis edebilirsiniz.

