



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM (BALIKESİR)

- 1 kg. çiğ süt
- 1 çay kaşığı peynir mayası
- 1 su bardağı irmik
- 3.5 su bardağı şeker
- 1 yumurta sarısı

İnek memesinden çıkmış sıcaklıktaki çiğ sütün içine peynir mayasını katıyoruz. Daha sonra beş dakika bekliyoruz. İçine irmikle şekeri bir kaptaki karıştırıp içine katıyoruz. Yumurta sarısını da ekledikten sonra ateşe koyuyoruz. Sürekli karıştırıyoruz ki dibi tutmasın. Kaynamaya başlayınca 15 dakika kaynatıp sonra servis ediyoruz.

