



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM (BALIKESİR)

- 2 Kg süt (pişmemiş olacak)
- 2 Tane yumurta sarısı
- 3 Su bardağı şeker
- 1 Tatlı kaşığı peynir mayası (baharatçılarda bulabilirsiniz)
- Yarım su bardağı orta boy irmik

İlk önce tencereimizin içine sütümüzü koyalım. İçine peynir mayasını küçük kasede azıcık suyla karıştırıp sütün içine atalım iyice karıştırıp tencerenin kapağını kapatıp sıcak bir yere koyup saralım 1 saat mayalansın. Mayalanan peynirimizin suyunu bayağı tülbentten süzelim biraz sulu kalsın .Süzdükten sonra tencereyi ateşe koyalım.İçine yumurta sarılarını ekleyip tahta kaşıkla peynirleri ezerek karıştıralım.İrmiğini ekleyip devamlı karıştıralım.

5-10 dakika pişirelim sonra içine şekeri ekleyelim.(biraz sulandır)Sürekli karıştıralım 5 dakika civarı daha kaynatıp ocaktan alalım.

Not: Höşmerimin rengi sarı olsun derseniz ocaktan inmeden önce içine kürdanın ucuyla sarı gıda boyası ekleyip iyice karıştırın sonra ocaktan alın.

[ML® Hoşmerim için tıklayın](#)

