HÖŞMERİM (EDİRNE)

75 gram Margarin
500 gram Taze Tuzsuz Peynir veya Taze Tatlı Lor Peyniri
2 Yemek Kaşığı Un
150 gram Toz Şeker (2/3 su bardağı)
1 kilo çiğ süt
1 çay kaşığı peynir mayası
1 bardak irmik
3,5 bardak şeker
1 yumurta sarısı

Unu hafif ateşte karıştırarak açık pembe renk alıncaya kadar kavurun.
Yağı peynir ite karıştırın.
Kavurduğunuz una ekleyin.
10 dakika karıştırarak pişirin.
Toz şekeri ilave edip 5 dakika pişirip ateşten alın.
Soğuduktan sonra servis yapın.
Yağ oranı yüksek peynir kullandığınızda höşmerimi yağsız olarak da hazırlayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:58092 • adı:Höşmerim (Edirne) • gönderen:YAP-BOZ • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:57