



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞMERİM (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

5 Lt Süt İle Yapılmış Taze Peynir
2,5 Su Bardağı İrmik
2 Su Bardağı Tereyağı
5 Su Bardağı Toz Şeker
12 Adet Yumurta Sarısı

5 Kilo sütün içine peynir mayası karıştırılarak peynir mayalanır, tereyağı bir tencerenin içinde eritilir, üzerine irmik ilave edilerek kısık ateşte kavrulur, peynir mayalanmaya başladığında kaşık ile karıştırılarak kavrulmuş irmiğe eklenir, yumurtalar ayrı bir kabın içine kırılarak beyazlarından ayrılır, irmik ve peynir karışımına ilave edilir. Kısık ateşte kıvamı koyulaşmaya kadar tahta kaşıkla sürekli karıştırılır, şekeri döküldükten sonra şeker eriyinceye kadar karıştırmaya devam edilir, koyu muhallebi kıvamında olan karışım ıcağ olarak tabaklara dökülür, soğuyunca servis yapılır.

