



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞMERİM (KIRKLARELİ)

500 gr tuzsuz taze peynir (yağlı) veya lor peyniri

2 yumurta sarısı

1 su bardağı un

15 gr tereyağı

750 gr tozşeker

Üzeri için:

İri çekilmiş ceviz içi veya hindistancevizi

1. Peynire yumurta sarılarını ekleyip tahta kaşıkla karıştırın. Karışımı bir tencereye alıp tereyağını ilave edin. Azar azar un ekleyip tahta kaşıkla karıştırarak pişirin. Koyu kıvama geldiğinde şekeri ekleyip karıştırarak 10 dakika daha pişirin.

2. Hoşmerim'i servis tabağına alın. İri çekilmiş ceviz içi ya da hindistancevizi ile süsleyip servis yapın.

[ML® Hoşmerim için tıklayın](#)