



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Süt 1 litre

Peynir mayası ½ tatlı kaşığı

İrmik 1 su bardağı

Toz şeker 3 su bardağı

Yumurta sarısı 1 adet

Toz tarçın 1 çay kaşığı

Toz şeker ve irmik ayrı bir kaptan harmanlanır. Süt, küçük parmanın dayanabileceği bir sıcaklığa kadar pişirilir. Ilık süte peynir mayası katılır, kapağı kapalı tencerede 5-10 dakika kadar bekletilir. Toz şeker ve irmik karışımıyla birlikte yumurta sarısını da ekledikten sonra tencere ocağa alınır.

Tatlı karışımı kısık ateşte kaynatılır. Dibinin tutmaması için tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak pişirilir. Göz göz olup koyulaşan peynir tatlısı servis tabaklarına alınır ve soğuttuktan sonra servis edilir. İsteğe göre, ceviz kırıkları ve toz tarçınla süslenir.

