



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## HÖŞMERİM (KOCAELİ)

Yarım litre süt  
Yarım yemek kaşığı peynir mayası  
Yarım su bardağı irmik  
1/5 su bardağı toz şeker  
1 adet yumurta sarısı

Taze süt tatlının tadını daha güzel yapar. Kısık ateşte sütü ılıklaştırın. Akabinde sütü üst üste karıştırın ve peynir mayasını ekleyin. Biraz daha kaynattıktan sonra tencerenin ağzını kapatıp mayalanmasını bekleyin. 1 saat sonra tortul olmaya başlayan karışıma irmik şeker ve yumurta sarısını ekleyip karıştırın. Sarı renkteki hoşmerim tatlısının sırrı ise zerdeçal tozudur. İsterseniz bir çay kaşığı kadar ilave edin. Katılaşıncaya kadar karıştırın. Kıvamı tutan tatlıyı kaba koyup buzdolabına ekleyin. Akabinde tabaklara koyup dondurmayla beraber servis edin. Dilerseniz üzerine kavrulmuş badem ve fındık ekleyin.

