



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÖŞMERİM

- 1 litre süt
- 1 çay kaşığı peynir mayası
- 1-2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet yumurta sarısı
- 3 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı irmik

İrmik ve şekerini bir kasede karıştırın.

Sütü derin bir tencereye alıp ocakta ısıtın.

Elinizi yakmayacak seviyeye gelene kadar ısıtın.

Isındıktan sonra sütü ocaktan alıp peynir mayasını ekleyip mayalanması için bekletin.

İrmik, şeker ve tereyağını ocağa alın. İçine yumurta sarısını da ekleyin.

Kısık ateşte sürekli karıştırın ve sütü yavaş yavaş ilave edin. Dibinin tutmamasına dikkat edin.

Tatlılığın kıvamı koyulaşınca ocaktan alıp sıcak olarak servis edebilirsiniz.

Dilerseniz çam fıstığı ile süsleyebilirsiniz.

