



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM

1 litre çiğ süt
1 adet yumurta
1 çay kaşığı peynir mayası
50 gram tereyağı
1,5 su bardağı irmik
4 su bardağı toz şeker

Sütü tencereye alıp ocağa koyun.

Parmağınızı yakmayacak kadar ısıttığınız sütü ocaktan alıp içine mayayı ekleyin.

1 dakika kadar karıştırdığınız sütü kapağı kapalı halde kalın bir örtüye sarıp mayalanması için 1 saat bekletin.

Bu sürenin sonunda süte yumurtaları ekleyip çırpma teliyle güzelce çırpın.

İrmik ve tereyağını da ilave edin.

Tencereyi yeniden ocağa alın ve orta ateşte 5-10 dakika kadar pişirin.

Son olarak şekeri ekleyin ve tekrar karıştırarak koyulaşana kadar pişirin.

Tatlıyı ocaktan alıp üzerine kağıt havlu kapatarak pilav gibi demlendirin.

Tatlıyı ılık ya da soğuk servis edin. Üzerine dondurma ilave edebilirsiniz.

