



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÖŞMERİM

1 litre tam yağlı süt
Yarım çay kaşığı peynir mayası
1/4 bardak süt tozu (isteğe bağlı)
1 bardak irmik
1 bardak şeker
1 çay kaşığı vanilya (isteğe bağlı)
1 yemek kaşığı tereyağı (isteğe bağlı)

Sütü 15-20 dakika kadar kaynatın. Sütün tam olarak kaynaması önemlidir.

Bu kaynatma işlemi hem sütün mayalanabilmesini sağlıyor hem de sütün kıvamının artması işini görüyor.

Kaynayan sütü ara ara karıştırarak soğumaya bırakın. Karıştırma işlemi sütteki kaymak oluşumunu engelleyip sütün daha hızlı soğumasına imkan tanır. Süt 30 derece civarında olduğunda (Serçe parmağınız ile test ettiğinizde soğuk ya da sıcak gelmeyecek) mayalamak için uygun sıcaklığa gelmiş demektir. Süt tozunu ilave edip homojen bir karışım elde edin.

Peynir mayasını yaklaşık yarım çay bardağı su ile seyreltin. Seyreltilmiş mayayı hazırlamış olduğunuz süte ilave edin. Çay bardağını mayalamakta olduğunuz sütle çalkalayarak peynir mayasının bir miktarının bardakta kalmasını engelleyebilirsiniz. Mayayı ilave ettikten sonra iki dakika kadar sütü karıştırın. Karışımı yoğurt mayalar gibi battaniye ile sıkıca örtüp yazın 4 saat, kışın da 8 saat kadar mayalamaya bırakın.

Mayalanmış peyniri bıçak yardımı ile kare dilimlere ayırıp yarım saat kadar dinlendirin. Bu süre zarfında peyniri hareket ettirmemeye çalışın.

Eğer karışım duru homojen ise ve dilimlenip dilimlenmediği anlaşılıyorsa peyniri bir tencereye aktarıp kaynatın.

Kaynamaya başlayan karışımın katı parçacıklar sıvı kısımdan ayrılacaklar. Sıvı kısımda beyazlık kalmadığı zaman tencereyi ocaktan alın. (Yaklaşık 5-10 dakika) Eğer peynir koyu kıvamlı ise ve dilimleyip beklediğinizde sıvı bir tabaka ayrılıyorsa direkt süzme aşamasına geçin.

Süzme aşamasında, karışımı peynir ya da cendere kumaşından geçirerek suyunu süzün. Aşırı suyunu süzdüğünüz peynirin kalan suyunu da almak için kumaşın üzerine bir ağırlık koyarak 5-6 saat bekletin. Suyu süzülen peyniri tuzlu suda bekletin. Üstteki tarifte aktarılan peynir yapımındaki mayalama işlemi, yani 4-8 saatlik dinlenme aşamasının sonuna kadar aynen uygulayın. Katı kısım ayrıldıktan sonra irmiği ve şekerini ilave edin. Eğer muhallebi kıvamında bir hoşmerim elde etmek istiyorsanız irmik ve şekerini kaynatma işlemine başlamadan önce ilave edin.

Karışımı koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar orta dereceli ocakta karıştırarak pişirin. Pişmeye başladıktan sonra arzuya bağlı olarak 1 çay kaşığı kadar vanilya ve 1 yemek kaşığı kadar tereyağı ilave edebilirsiniz.



