



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÖŞMERİM

1 bardak irmik
1/4 paket margarin veya tereyağı
1 bardak süt
1 bardak su
1/2 bardak rendelenmiş dil peyniri veya tuzsuz, yağlı bir peynir
Süslemek için badem, ceviz veya antepfıstığı

Tereyağı veya margarini bir tencereye koyup, eritin. İrmiği katıp, sürekli karıştırarak irmiğin rengi hafif değişene dek kavurun. İrmiğin fazla kararıp, yanmamasına dikkat edin. Şeker, süt ve suyu ayrı bir tencerede kaynatın. Hazırladığınız bu şerbeti tencereye dökün. Bir iki kere karıştırdıktan sonra rendelenmiş dil peynirini ilave edin. Peynir eriyene dek karıştırarak orta hararetle ateşte pişirmeye devam edin. Servis tabağına alıp, üstünü badem, fıstık veya cevizle süsleyerek servis yapın.