



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM

Malzeme

2 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir (Tuzsuz ve yağlı olacak.) (2 su bardağı dolusu tuzsuz lor peyniri de kullanabilirsiniz.)

50 gr tereyağı (Bitkisel margarin de kullanabilirsiniz.)

3 adet yumurta

1 yemek kaşığı irmik

1,5 yemek kaşığı un

1 su bardağı tozşeker (Şekeri 1,5 su bardağı da kullanabilirsiniz.)

Üzeri için;

Yarım su bardağı soyulmuş iç badem (Fıstık da kullanabilirsiniz.)

Tuzsuz peyniri rendeleyin. Bu helvaya lezzet veren şey peynirdir, onun için yağlı tuzsuz peynir kullanmanızı tavsiye ederim.

Peynirin üzerine yumurtaları kırıp iyice karıştırdıktan sonra kısık ateşte kızdırdığınız teflon tavaya aktarın. Kısık ateşte, tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak en az 5-6 dakika pişirin.

Peynir erimeye başladığında unu ve irmiği de ekleyin. Yine sürekli karıştırarak 5 dakika kadar daha hepsini kavurun. Yağı ilave edip 2-3 dakika daha kavurun.

Son olarak tozşekeri kavruan helvanın üzerine aktarın. Helva, şekeri katar katmaz sulanacaktır. Siz karıştırarak 3-4 dakika daha pişirin ve ocaktan alın.

Sıcakken servis tabağına boşaltıp üzerini soyulmuş bademlerle ya da fıstık tozuyla süsleyin ve ılık olarak servise sunun.