



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÖŞMERİM

1 kg taze tuzsuz peynir
8 adet yumurta sarısı
250 gram irmik
2.5 bardak toz şeker
2 yemek kaşığı tereyağı

Büyük boy çelik tencereye 1 kg taze ve yağsız peynir koyularak ezilir. Ezilen peynirlere 8 adet yumurtanın sarısı eklenerek orta ocak ateşinde karıştırılır. Çorba kıvamına gelen harç içindeki tane tane olduğu için blendırdan geçirilir. Ocak ateşi kısılarak yeniden kaynayanaya kadar pişirilir. Harcımız koyulaşana kadar içerisine irmik eklenerek karıştırılır. İrmikler pişirilerek kaynatılır. Ortalama yarım paket irmik eklenir. Ortalama 2,5-3 bardak şeker eklenerek devamlı karıştırılır. Kıvamı yumuşak hamur kıvamına gelecektir. İçerisine 2 kaşık tereyağı eklenerek harmanlanır. Ocak ateşi açılıp tüm malzemeler özdeşleşene kadar pişirilir. Kaynama başlayınca servis tabağına alınır. Arzuya göre üzerine dondurma ile de servis edilebilir.