



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞMERİM

1 kg süt
1 orba kaşığı un
1 adet yumurta
4 su bardađı toz Őeker
250 gr irmek
Yarım su bardağı tuzsuz lor peyniri
150 gr tuzsuz badem
1 orba kaşığı sıvıyağ

Sütü bir tencereye alın ve sürekli karıştırarak, üzerine unu ekleyin. ırpılmış yumurtayı karışıma ilave edin. Tozseker, irmik ve tuzsuz lor peynirini de ekleyip, muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin. 1-2 dakika daha kaynattıktan sonra tencereyi ocaktan alın ve servis tabağına boşaltın. Bademleri yarım saat sıcak suda bekletip, kabuklarını soyun. Sıvıyağı bir tavaya alıp bademleri içine atın ve hafif pembeleşene kadar kavurun. Kağıt havlu üzerine alarak yağının süzülmesini saglayın. Tatlının üstünü bademlerle süsleyerek, buzdolabında 1 saat bekletin. Soguk olarak servis yapın.