



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÖŞMERİM

125 Gr Sana Klasik
2 Su Bardağı su
3 Su Bardağı şeker
2 Su Bardağı irmik
1 Su Bardağı Rendelenmiş Dil Peyniri
2 Su Bardağı süt

Margarini eritelim, içine irmiği ekleyip altın sarısı renk alana dek kavuralım. Ayrı bir tencerede şekerini, sütü ve suyu kaynatalım, bu şerbeti altın sarısı renk alan irmiklerin üzerine dökelim. Rendelenmiş peynirimizi de tatlının içine ilave ederek, peynirler eriyene dek pişirelim. Daha sonra hoşmerimimizi ateşten indirerek servis tabağımıza düzgün şekiller vererek alalım ve üzerini kabuksuz bademle veya kaymakla veyahut ta nasıl arzu ederseniz süsleyelim.