



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞMERİM

- 75 Gr Sana Hamurışı
- 1 Yeterince Süslemek için antepfıstığı ceviz ya da badem
- 1 Su Bardağı su
- 1 Su Bardağı irmik
- 75 gr sana yağ
- 1 Su Bardağı süt
- 2 Su Bardağı toz şeker
- 1 Su Bardağı rendelenmiş dil peyniri ya da tuzsuz yağlı peynir

Sana yağın bir tencerede eritin. İrmiği üzerine ekleyip sürekli karıştırarak rengi değişene kadar kavurun. İrmiğin çok fazla kararıp yanmamasına özen gösterin. Şeker, süt ve suyu ayrı bir tencerede kaynatın. Hazırlamış olduğunuz şerbeti diğer tencereye ekleyin. Bir iki kere karıştırın ardından rendelenmiş peyniri ilave edin. Peynir eriyene kadar orta ateşte karıştırarak pişirin. Servis tabağına aldığımız tatlımızı badem, fıstık ya da ceviz ile süsleyebilirsiniz.