



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM

2.5 Su Bardağı Süt
1 Su Bardağı İrmik
2 Çay Bardağı Toz Şeker
2 Adet Yumurta Sarısı
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
200 g Lor Peyniri
200 g Tuzsuz Beyaz Peynir

Tereyağını tencereye koyalım, eritelim. Lor peynirini ve tuzsuz beyaz peyniri ekleyip iyice ezerek 20-25 dakika hafif ateşte pişirelim. Toz şekeri ve irmiği ilave edelim ve 5 dakika daha pişirelim. Sütü azar azar katıp sürekli karıştıralım. Son olarak yumurta sarılarını ekleyelim. Koyu bir muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirme işlemini sürdürelim. Sıcakken kaselere paylaşalım. Ilık veya soğuk olarak servis edelim.

