



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM (TEKİRDAĞ)

1 litre çiğ süt
2 adet yumurta
1 çay kaşığı peynir mayası
50 gram tereyağı
1,5 su bardağı irmik
4 su bardağı toz şeker

Sütü derin bir tencereye alıp ocakta ısıtmaya başlayın.

Küçük parmağınızı içine sokup 5'e kadar saydığınızda elinizi yakmayacak seviyeye gelene kadar ısıtın.

Ocaktan aldığınız süte peynir mayasını ilave edin.

1 dakika kadar karıştırdığınız sütün kapağını kapatın.

Kalın bir örtüyle sıkıca sardığınız sütü mayalanması için 1 saat dinlendirin.

Bu sürenin sonunda mayalanan sütü çırpma teliyle iyice karıştırın.

2 adet yumurtayı da karışıma ekleyin ve iyice kaynaşana kadar çırpın.

Ardından tencereye irmik ve tereyağını ekleyip yeniden ocağa alın.

5-10 dakika orta ateşte karıştırarak pişirdiğiniz tatlıya son olarak şekerini ekleyin.

Karıştırmayı hiç bırakmadan koyulaşana kadar pişirdiğiniz tatlıyı ocaktan alıp üzerine kağıt havlu sererek 15 dakika kadar demlendirin.

Ardından tabaklara bölüştürüp üzerini dilediğiniz gibi süsleyerek ılık ya da soğuk servis edin.