



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÖŞMERİM (TEKİRDAĞ)

Tekirdağ Valiliği

Tuzsuz ve taze peynir

Un

Şeker

Tuz

Peynir bir tencereye konur. Orta şiddetli ateşte eritilen peynire çok az tuz ilave edilir.önceden ölçüsü belirlenen un katılarak sürekli karıştırılır. Unun miktarı çok önemlidir. Daha sonra şeker ilave edilerek karıştırmaya devam edilir.Kıvamında olabilmesi için peynirin tencerenin içinde yağ çıkararak dönmesi gerekir. Yağ salmaz ve iyi dönmezse çok lezzetli olması beklenmez. Yaklaşık 25 dakika süren pişirme ve çevirme işlemi sonrası genişçe bir tepsiye boşaltılır.

üzerine toz şeker serpilir. Kaşıkla dikey olarak kestirilerek yağın yukarı çıkarılması sağlanır. Sıcak yenir.

Not: Höşmerim için hazırlanan peynire kullanılan peynir mayası oranı ile tuzsuz peynirin tatlı haline getirileceği zaman iyi ayarlanmalıdır çok taze olan peynirden veya çok bekletilen peynirden iyi hoşmelim elde edilmez. Peynir tadılarak bu kıvam anlaşılabilir.

