



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE PEYNİR HÖŞMERİMİ

Tuğrul Şavkay

350 gr. teleme peyniri (tuzsuz taze peynir)

125 gr. un (1 su bardağı)

200 gr. tereyağı (13 çorba kaşığı)

Peyniri tencereye ufalayın. Kısık ateşe oturtup tahta kaşıkla ezerek karıştırın. Peynir eriyip, kaynamaya başlayınca içine unu katıp sürekli karıştırarak yaklaşık 20 dakika pişirin.

Tenceredeki karışıma tereyağını ekleyin. Yağın eriyip, peynirli una iyice karışmasını sağlayın. Kaşık kaldırıldığında peynir kopmadan uzamaya başlayınca ateşten alın.

Höşmerimi sahanlara boşaltın. İsteğe bağlı olarak kullanılmak üzere yanında bal ya da şeker ile servis yapın.