



KIRAZ'IN  
MUTFAğI



**Höşmerim (Balıkesir)**



**Süre:** 30 Dakika dk

**Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

---

**Malzemeler:**

**□ Ana Malzemeler:**

- 500 gr taze tuzsuz lor peyniri
- 1 çay bardağı irmik
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı süt
- 1 yumurta sarısı

**□ Üzeri İçin:**

- Toz Antep fıstığı
- Bal (isteğe bağlı)

---

**Yapılışı:**

**1. Karışımın Hazırlanması:**

- Derin bir tencereye lor peynirini al ve üzerine irmik, şeker, süt ve yumurta sarısını ekleyerek karıştır.
- Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye başla.

**2. Koyulaştırma:**

- Karışım koyulaşmaya ve kıvam almaya başlayınca kısık ateşte 15 dakika daha pişir.
- Karışım tamamen özdeşleşince ocaktan al.

**3. Servis:**

- Sıcak veya ılık olarak tabaklara paylaşır.
- Üzerine Antep fıstığı serperek veya bal gezdirerek servis et.



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI

>> **İpucu: Höşmerimi daha tatlı seviyorsan şeker miktarını artırabilir veya üzerine bal ekleyebilirsin!**

Kiraz'ın  
Mutfağı