

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:

Kiraz'ın Mutfağı

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 paylaştır.
- Üzerine Antep fıstığı serperek veya bal gezdirerek servis et.

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