



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Höşmerim Tatlısı (Konya)



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□ Ana Malzemeler:

- 500 gr taze tuzsuz lor peyniri
- 1 su bardağı irmik
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı vanilin

□ Üzeri İçin:

- Toz Antep fıstığı veya tarçın
- Bal (isteğe bağlı)

Yapılışı:

1. Peynirin Hazırlanması:

- Lor peynirini bir kaseye alıp çatalla ezin.
- Üzerine irmik, süt, şeker ve vanilini ekleyerek karıştırın.

2. Tatlının Pişirilmesi:

- Tereyağını geniş bir tavada eritin.
- Peynirli karışımı ekleyerek orta ateşte sürekli karıştırarak kavurun.
- Karışım koyulaşıp kıvam alınca ocaktan alın.

3. Servis:

- Höşmerimi tabaklara paylaşın.
- Üzerine tarçın veya toz Antep fıstığı serperek servis edin.



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- Daha tatlı bir lezzet için üzerine bal gezdirebilirsiniz.

>> **İpucu: Tatlıyı daha yoğun bir lezzet için kısık ateşte uzun süre kavurabilirsiniz!**

Kiraz'ın
Mutfağı