

Höşmerim Tatlısı (Konya)

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 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 paylaştırın.
- Üzerine tarçın veya toz Antep fıstığı serperek servis edin.
- Daha tatlı bir lezzet için üzerine bal gezdirebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı

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

Kiraz'ın Mutfağı