

Balıkesir Höşmerim

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 2/10

Höşmerim, taze tuzsuz peynir, irmik, şeker ve yumurta sarısı taze taze kavurularak hazırlanır. Balıkesir tatlısıdır.

Malzemeler

- 500 gr Tuzsuz taze peynir
- 0.8 su bardağı irmik
- 1.3 su bardağı Toz şeker
- 1 adet Yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Antep fıstığı

Yapılış

1. Taze peyniri küçük parçalara ayırıp tencereye alın.
2. Peyniri kısık ateşte 8 dakika eriyene kadar karıştırın.
3. Tereyağı ve irmiği ekleyip 6 dakika kokusu çikankadar kavurun.
4. Süt, şeker ve yumurta sarısını kaptan çıkarın.
5. Şekerli karışımı tencereye azar azar ekleyip sürekli karıştırın.
6. Tatlıyı 2 dakika parlak ve koyu kıvamına kadar pişirin.
7. Kaselelere paylaşarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri kısık ateşte eritmek irmiğin topaklanmadan tatlıya bağlanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edip üstüne toz Antep fıstığı veya tarçın serpin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten

Kuruyemiş