

# Höşmerim

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 2/10

Bal kesirli peynirli tatlısı taze peynir, irmik ve yumurta ile parlak sarı vanalıdır.

## Malzemeler

- 500 gr Taze tuzsuz peynir
- 0.5 su bardağı İrmik
- 2 adet Yumurta sarısı
- 1 su bardağı Şeker
- 0.5 su bardağı Süt

## Yapılış

- Taze peyniri ufalayarak suyunu hafifçe süzdürün.
- Peyniri tencerede 8 dakika eritin.
- İrmik, şeker ve sütü ekleyip karıştırın.
- Yumurta sarısını ilave ederek taze peynirde kesilmesin.
- Höşmerimi 15 dakika koyulaşana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri düşük ateşte eritin; yüksek ısıdan dolayı kalır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Ilık veya soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta