

Bal kesir fırın hoşmerimi

Toplam 47 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 32 dk 6 kişilik Orta ~360 kcal

Bal kesir fırın hoşmerimi, taze peyniri irmik, yumurta ve şekerle pişirip üstü hafif kızarmış bir peynir tatlı haline getirir.

Malzemeler

- 500 gr Taze tuzsuz peynir
- 0.8 su bardağı irmik
- 2 adet Yumurta
- 1.3 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı Antep fıstığı

Yapılışı

1. Peyniri tereyağıyla kışkıkta eriyene kadar karıştırın.
2. İrmiki ekleyip 5 dakika koyulaşana kadar pişirin.
3. Yumurta ve şekeri ayrı kaptan çırptıktan sonra peynire yedirin.
4. Karışımın içine irmik ve Antep fıstığını ekleyin.
5. 180°C fırında 18-22 dakika üstü kızarmış kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Peyniri kışkıkta eritmek tatlının pütürlü olmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Toz Antep fıstığı ve kaymakla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş