

# 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 tencerede 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 ayırarak 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 tencereye ekleyip karıştırın.
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.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlkservis edip üstüne toz Antep fıstığı veya tarçın serpin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten