

# Balıkesirli Höşmerim

Toplam 35 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk 6 kişilik Orta ~360 kcal

Balıkesirli höşmerimi, tuzsuz peynir, irmik ve şekerin ocakta ağı ağı birleşmesiyle hazırlanan parlak ve yoğun bir sütlü tatlıdır.

## Malzemeler

- 500 gr Tuzsuz peynir
- 0.8 su bardağı İrmik
- 1 su bardağı Şeker
- 1 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Vanilya

## Yapılışı

1. Peyniri küçük parçalara ayırarak tencereye alın.
2. Tereyağıyla birlikte kısık ateşte eritin.
3. İrmik ve yumurta sarısını ekleyip sürekli karıştırın.
4. Şekerini katıp 2-15 dakika parlak kıvamına kadar pişirin.
5. Höşmerimi kaselere paylaşarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri kısık ateşte eritmek tatlın pütürlenmesini engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tarıya veya toz fıstıya sade olarak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta