

Bal kesi Höşmerim Tatlısı

Toplam 35 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk 6 kişilik Orta ~340 kcal

Höşmerim, tuzsuz taze peyniri irmik, şeker ve yumurta sarısıyla pişiren parlak sarı bal kesi tatlısıdır.

Malzemeler

- 500 gr Tuzsuz taze peynir
- 0.8 su bardağı irmik
- 1 su bardağı şeker
- 1 adet Yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 0.5 su bardağı süt

Yapılışı

- Peyniri tencereye alıp kısık ateşte eritin.
- Tereyağı ve irmiği ekleyip 6 dakika sürekli karıştırın.
- Süt ve şekeri katıp kıvam koyulaşana kadar pişirin.
- Yumurta sarısını azıcık karıştıralım.
- Yumurtayı tencereye ekleyip 4 dakika parlak kıvama kadar karıştırın.
- Tatlıyı kaselere paylaşın 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Peyniri kısık ateşte eritmek tatlının pütürlü kalmasını engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

İlki servis edip üzerine az tarçın serpin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta