



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## HOŞMERİM



2 Su bardağı tuzsuz çökelek  
1 Su bardağı un  
2 Su bardağı süt  
1 Su bardağı toz şeker  
2 Çorba kaşığı irmik  
150 gr. tereyağı  
15 - 20 Adet iç badem

- # Tereyağı hafif çukur bir tencereye konur. Orta ateşte tereyağı eriyince irmik katılır. irmik tek olarak 5 dakika kavrulur. irmiğin üzerine un elenerek eklenir, beraber 15 dakika sürekli karıştırılarak kavrulur.
- # Üzerine, tuzsuz çökelek peyniri katılır (çökelek tuzlu ise akşamdan bol suya ıslanır, kullanmadan 20 dakika önce süzgece çıkartılır.)
- # 10 dakika kadar çökelek peynirle sürekli karıştırılarak tüm malzeme kavrulur.
- # Soğuk sütte eritilmiş şeker, helvanın üzerine yavaş yavaş akıtılırken bir taraftan da karıştırılır. Sütlü şekerle birlikte 15 dakika daha pişirilir, hafif ıslak bir kıvam alınca pişmiş demektir.
- # Hoşmerim ılıyınca ıslatılmış küçük bir kaseye bastıra bastıra doldurulur, servis tabağına ters çevrilir.
- # Bademin iç kabuğunu soymak için, kısa sürede kaynar suda tutup, çıkarıp, biraz ovalanır. Kabuğu alınmış bademle süslenrek, ikram edilir.

**Not:** Hoşmerimin yapılış şekli ve adı yöresel farklılıklar gösterir. Balıkesir, Türkiye'nin hoşmerimi ile tanınmış ilidir.