# HOŞMERİM

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

# Tereyağı hafif çukur bir tencereye konur. Orta ateşte tereyağı eriyince ırmik katılır. ırmik tek olarak 5 dakika kavrulur. ırmiğin 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.