

Hosmerim

Malzemeler

1 su bardagi irmik

3 corba kasigi margarin veya tereyagi

1 su bardagi seker

1 su bardagi sut

1 su bardagi su

Yarim su bardagi rendelenmis dil peyniri veya tuzsuz peynir

Suslemek icin: badem,hindistan cevizi

Yapilisi

Tencereye margarinini koyarak erittikten sonra irmigi ilave ederek rengi degisene kadar surekli karistirarak kavuralim.Ayri bir tencerede seker,sut ve suyu kaynatalim.Daha sonra rengi degisen irmiklerin uzerine dokelim.Dil peyniri yada tuzsuz peyniri ilave ederek peynirler eriyene dek pisirelim.Servis tabagina aldiktan sonra istege gore susleyelim.