

Hosmerim Tatlisi (Peynir Mayalama Tarifiyle)

Malzemeler

2 litre sut

3 bardagi seker

1 su bardagi irmik

4 adet yumurta

1 1/2 cay kasigi peynir mayasi

Peynir suyu

Yapilisi

Peyniri icin, 2 litre sut ilinana kadar isitilir. 1 bucek cay kasigi peynir mayasi, 1 yemek kasigi suyla karistirilir ve sute eklenip karistirilir. Tencerenin kapagi kapatilir ve ocaktan alinir. Peynirin mayalanmasi icin tencere ortuyla sarilir. Yaklasik yarim saat mayalanmaya birakilir. Mayalanan peynir temiz bir tulbentin icine alinir ve suzulur (Suyu tatli icin kullanilmak uzere ayrilir) Suzelen peynir tencereye koyulur ve 4 yumurtanin sarisi katilir. Yarim bardak seker eklenip peynir yagini salip koyulasana kadar surekli karistirilarak kisik ateste pisirilir. Koyulasmaya baslayan peynire 1 su bardagindan 2 parmak az irmik katilir. Hosmerimin kivami cok koyulasirsa peynirin suyuyla seyreltilir. 2 bucek bardak daha seker katilip kaynayana kadar karistirmaya devam edilir. Hosmerim servis tepsisine dokulup sogutulur. Hosmerim servise hazirdir.