



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HÖŞMENİ (BOLU)

Necip Usta

100 gr. krema
150 gr. süt
1 çorba kaşığı silme dolu tereyağ
Az tuz
150 gr. un
Üzerine serpmek için;
100 gr. pudra şekeri

Küçük bir kuşhanede sütle kremayı bir kere kaynatınız. Bir ağaç kepçe veya bir ağaç spatula ile karıştırarak un ve tuzu yediriniz ve tereyağını ilâve edip iyice karıştırınız. Sonra dibi kalın küçük bir tavaya boşaltarak orta hararete altını kızartıp hafifçe karıştırınız. Öyle ki her kızarmış parça ezilmeden hamurun içinde kalabilmelidir ve tekrar tekrar kızartıp hafif hafif karıştırdıktan sonra alt ve üstünü hiç karıştırmadan ağır ateşte tavayı hafif sağa sola sallayarak altın gibi kızartınız ve sonra bir tabağa çevirip sıcak olarak ayrı bir kapta pudra şekeri ile servis ediniz.

Not: Yaylalarda süt çiği ile yapılır. Süt çiği ise kremanın ta kendisidir. Çünkü yaylada sütün üzerinden çiğken kepçeyle toplarsın. Burada ise yaylalarda ve köylerde çiğken makinayla ayrılır, pudra şekeri, toz şeker havanda dövülerek elde edilir.