



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞMER (RİZE)

Rize Valiliği

1 litre kaymaklı süt
1 kase köy peyniri
3 tahta kaşığı mısır unu
Tuz

Kaymaklı taze süt süzgeçle süzülerek bir tavaya boşaltılır. Tava ateşe konarak kaynatılmaya bırakılır. Elenmiş mısır unu, kaynayan süte yavaş yavaş ve karıştırılarak ilave edilir. Normal kıvama gelince ince doğranmış köy peyniri ve tuz konur. Peynirin hoşmer içine erimesiyle birlikte sıcak servis yapılır.

Not: Hoşmer, muhlama gibi yenir ve yerken yağ tavada göllenir.