



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM (ANKARA)

<https://www.mpd.org.tr>

500 gr. Un
1 kg. Kaymak
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı tereyağı
1 kg. Şeker şerbeti
1 su bardağı süt

Önceden bir kabın içinde biraz tuzla beraber kaymak iyice ezilir ve üzerine un katılarak cıvık şekilde yoğrulur. Tavada tereyağı eritilerek karılan hamur üzerine konur. Tahta kaşıkla çöke çöke karıştırılır ve kaynaya kaynaya suyunu çekinceye kadar kızartılır daha sonra ateş hafifletilir. Hamur iyice gevremiş olur. Kızaran hamur genişçe bir sahana alınarak üzerine bir kapak kapatılır. Yeneceği zaman sahanda sıcak kalan hamurun üzerine yeterince şerbet dökülür ve yenir. İsteyen bal da dökülebilir.