



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM (BEYPAZARI ANKARA)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Yarım kilo un
Bir miktar süt
1 kilo kaymak
Tuz
Tereyağı
Toz şeker veya bal

Kaymak bir tabak içerisinde ezilir, üzerine bir miktar tuz eklenir, un ile iyice karıştırılır. Bu hamur tavada kızdırılmış tereyağının üzerine dökülerek hamur suyunu çekinceye kadar pişirilir. Tava hafifçe sallanır. Bu işlem yapılırken hamur da sallanırsa pişmiş demektir. Daha sonra hamur ağzı kapalı olarak başka bir sahanda hafif ateşe konulur. Bir süre sonra soğumaya bırakılır. Üzerine bolca şeker veya bal dökülerek servise sunulur.

Not: Höşmerim adı şöyle bir hikâyeye bağlanır: Bir kadının kocası askerden izine gelir, karısı ona tatlı yapmak ister ancak yokluk zamanıdır ve evde un, şeker ve yağdan başka malzeme bulunmamaktadır. Kadın bunlarla eşine tatlıyı bu malzemeleri kullanarak hazırlar. Yemekten sonra eşine hazırladığı tatlıyı ikram eden kadın, eşi tatlıyı yediği sırada ısrarla; "hoş mu erim, hoş mu erim?" diye sorar. Daha sonra bu tatlının adı Höşmerim olarak geçer. Diğer bir rivayete göre ise; bir kadın kocası ile kavga eder, ancak bu duruma üzülen kadın kocasının gönlünü almak için ona elindeki malzemeleri kullanarak bu tatlıyı hazırlar. Beraber yerken kocasına "hoş mu erim?" diye sorar ve tatlının adı da böylece oluşur.

Beypazarı'nda rahatlıkla bulabileceğimiz bu tatlı evlerde özel günlerde ve yörede yapılan çeşitli festivallerde gelen misafirlerin beğenisine sunulmaktadır. Ayrıca belediyeler ve turizm dernekleri yöresel yemekleri yapan işletmecileri destekleyerek, diğer yöresel ürünlerin yanında, Höşmerim tatlısının da imgesel olarak yörenin özgün yemekleri arasında yerini alması sağlanmaktadır.