HÖŞMERİM (BOYABAT SİNOP)

2 su bardağı un
2 bardak süt
2 yumurta
1 dilim peynir
½ demet maydanoz
Tuz
Sıvıyağ (Kızartmak için)

Derince bir kâsenin içine peynir rendelenir, üzerine yumurtalar kırılır, sütü ilave edilir, küçük küçük kıyılmış maydanozu ve tuzu konur, hepsini beraber karıştırdıktan sonra, karışımın içine en son un ilave edilir. Çok yumuşak bir karışım elde edilir. (Hamur katı olursa biraz daha süt veya su ilave edilebilir). Diğer tarafta bir tavaya çok az sıvı yağ konarak, hazırlanmış karışım bir kaşık yardımı ile kızdırılmış yağın içine dökülür ve düzeltilir, bir tarafı kızarınca çevirip öbür tarafı kızartılır. Hamurları istediğiniz büyüklükte kızartabilirsiniz. Hamuru sıcak servis yapınız.

Not: Kızartılan hamurların çok yağ çekip ağır olmaması için her seferinde çok az yağ koyarak kızartınız.

© lezzetler.com tarif no:38824 • adı:Höşmerim (Boyabat Sinop) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:57