



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI HÖŞMENİ (BOLU)

Necip Usta

200 gr. krema
300 gr. süt
300 gr. un
Az tuz
50 gr. tereyağı
300 gr. kaymak
Üzerine serpmek için:
200 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. Aynı büyüklükte ve aynı miktarda iki tavada kızartınız sonra iki düz tabağa çeviriniz. Ilık bir vaziyete gelince bir tanesinin üzerine kaymakları lira gibi keserek üzerini tamamen kaplayacak şekilde diziniz. Öbür tabaktaki hoşmeniye kaymağın üzerine kapatınız. Yanında pudra şekeri ile servis ediniz.