



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYMAKLI HOŞMERİM

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
200 gr kaymak
2 su bardağı un
1 çay bardağı bal

Yumurta ve 1 su bardağı un mikserle karıştırılır. Diğer yanda kaymak, tereyağı, 1 su bardağı un bir tavada kahverengileşene dek kavrulur. Üzerine sürekli karıştırarak yumurtalı karışım eklenir. Karıştırmaya devam ederek katı bir hal alması sağlanır. Ateşten alınır, tavaya bastırarak düzeltilir. Sonra düz bir tabağa ters çevrilir. Ilık servis sırasında üzerine bal gezdirilir.
