



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNUR HÖŞMERİMİ

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

Çobanlar (Telmuş) ve yörükler(Söndürme) derler. Tarifi: Evvelâ taze teleme peynirinden (1200 gram) alıp bir tencere içine ufak parçalara ayırıp kaşık ile orta ateşte karıştırılır. Artık süt gibi olup, kaynamaya başlayınca o zaman 60 gram miktarı halis un ilâve edilir, devamlı karıştırılır. Şöyle ki, peynir şekeri gibi uzanıp, kabarcınca, az miktar daha karıştırıp bırakılır. Bu değişik lezzette gıda olup, bazıları böyle ve bazıları dahi şeker ve bal koyup öylece servis yaparlar.
