



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAMLICA HÖŞMERİMİ (KIRIKKALE)

Ahiler Kalkınma Ajansı

1 kg inek sütü (eskiden koyun ve keçi sütü ile de yapılmış)
3,5 kg buğday unu
300 gram köy tereyağı (tuzsuz, yayık tereyağı)

Oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı, un ve süt ile karıştırılarak bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur tavaya alınır ve bölgede "esirem" denilen, spatula benzeri alet ile ocak üstünde sürekli yayılarak pişirilir. Kum gibi olana kadar (helva kıvamında) karıştırılır ve bu sırada aldığı kadar yağ eklenir. Tabaklara servis edilir ve üzerine varsa petekli bal konulur. Sıcak olarak yenilmesi tavsiye edilir.

Not: Bir yörük köyü olan Çamlıca'ya ait hoşmerim tatlısı, insanların ekonomik durumuna göre bal yerine toz şeker koyarak da tüketilmektedir. Çamlıca Höşmerimi buğday harmanı kalktığında, Ağustos sonuna doğru, harman kalkışını kutlamak için yapılan ve dağıtılan bir tatlıdır. Ayrıca önemli misafirleri ağırlamak için hazırlanmıştır.

