



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞMERİ (İSPIR ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

2 su bardağı kaymak
1 su bardağı mısır unu
100 gr. Kolotı
1/2 çay bardağı ılık su

Bir tavada kaymak iyice kaynatılarak eritilir. Üzerine mısır unu eklenir ve kaymak yağını üzerine verinceye ve mısır unurengini alıncaya kadar kavrulur.

Üzerine çok fazla kuru olmaması için su ilave edilir ve hafif karıştırılır.

Daha sonra ufak olarak küp küp doğranmış olan peynirler ilave edilir.

Kısa bir süre kısık ateşte bekletilir ve yemek servise hazır hale getirilmiş olur.

Yanında süzme bal ile servis edilmesi önerilir.

