



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİ (MANAV TÜRKLERİ DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

10-12 yemek kaşığı buğday unu

1 su bardağı süt kaymağı

3 su bardağı süt

100 g tereyağı

Arzu edilen miktarda toz şeker

Süt kaymağı, süt ve tereyağı bir tavanın içine alınır ve ocağa koyulur.

Tereyağı eridikten sonra üzerine yavaş yavaş un eklenir, hamur kıvamına gelinceye kadar dibi tutmaması için sürekli karıştırılır.

Hamur halini aldıktan sonra ocağın ateşi orta seviyeye getirilir ve hamur, tavanın her yerine gelecek şekilde yayılır. Yaklaşık 10-15 dakika kızartılır.

Bu şekilde içinin iyi pişmesi sağlanmış olur.

Altın rengini aldığı anda, tavanın üzerine tabak veya kapak kapatılıp ters çevrilir ve diğer tarafının da aynı şekilde altın rengini alması sağlanana kadar kızartılır.

Sonra tabağa alınıp üzerine istenilen miktarda toz şeker ilave edilerek servis edilir.

