



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÖŞMERİM (AFYONKARAHİSAR)

İçerisine margarin ve biraz da tuz katılarak kaynatılan süt ocaktan alınır, ılımaya başlayınca yaklaşık sütün yarısı miktarı un ve biraz da soda katılarak iyice karıştırılır. Tekrar ocağa konan malzeme karıştırılarak pişirilir. Bu aşamada katılaşmaya yüz tutan malzeme kulak memesi yumuşaklığına geldiğinde ocaktan indirilir. Soğuyunca yuvarlak şekiller verilerek üzerine kaymak sürülür. Tepsilere konan malzeme fırında pişirilir. Bu şekilde hazırlanmış yiyecek soğuyunca toz şekerle banarak yenir.

© lezzetler.com tarif no:120505 • adı:Höşmerim (Afyonkarahisar) • gönderen:yeşil göl • indirme tarihi:07.04.2025 - 03:10