



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞMERİM (AKSARAY)

Adeviye KARAASLAN

- 1 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Süt
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker
- 1,5 Su Bardağı Köy Unu

Bakır tavada tereyağı eritilir ve ateş kısılır. Bu sırada süt ve yumurta çatalla çırpılır ve tavaya dökülür.

Un da tavaya yavaş yavaş ilave edilir, devamlı karıştırılarak pütürsüz bir kıvama getirilir.

Karışımın rengi koyulaşınca ve kıvamı yoğunlaşınca üzerine toz şekerin yarısını dökülür, alt üst edilerek kavurmaya devam edilir.

Kavrulan hoşmerim ocaktan alınır, servis tabaklarına konur ve üzerlerine kalan toz şeker serpilerek servis edilir.

Not: Yörede pişirilen hoşmerim tatlısının üzerine bazı evlerde köpük helva, bazı evlerde ise bal dökülerek yenir.

