



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM (BOLU)

Milli Eğitim Bakanlığı

250 gram kaymak

½ su bardağı un

2 su bardağı süt

1 çorba kaşığı tereyağı

4 çorba kaşığı şeker veya 4 çorba kaşığı süzme bal

1 su bardağı ceviz içi veya fındık içi

Tuz (isteğe bağlı)

Kısık ateşte kaymak, sütle karıştırılarak eritilir.

Hazırlanan karışıma un ilave edilir.

Hazırlanan hamur topaklaşmaya başlayana kadar karıştırmaya devam edilir.

Ayrı bir tavada tereyağı eritilir.

Hazırlanan hamur tavaya alınıp tereyağında parçalara ayrılarak pişirilir.

Piştirilen hamur servis tabağına alınır. Üzerine şeker veya bal, isteğe bağlı olarak da ceviz veya fındık içi serpilerek sıcak olarak servis edilir.

