



HÖŞMERİM (BOLU)

Yöremizin Yemeği Annemin Emeği Projesi

2 su bardağı süt
1 su bardağı mısır unu
2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı yağ

Tavaya ;1 su bardağı süt çiği, süt, tereyağı tuz konular ve kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra sürekli karıştırarak un eklenir ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilir. Un kokusu gidinceye ve ara ara hamurda kızarıklıklar görünene kadar karıştırılmaya devam edilir. Kızarıklıklar görüldüğünde hamur istenilen pişme derecesine ulaşmıştır. Bu hamur tavaya düzgün bir şekilde yayılır ve üzerinden tahta kaşıkla bastırılır. 5 dakika kızartılmaya bırakılır hamurun kenarlarından kızarıklıklar görüldüğünde hamurun alt kısmı kızarmış anlamına gelir bu durumda düz bir tabakla hamur ters düz edilir ve hamurun diğer yüzeyi de kızartılır.

