



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM (BOZTEPE KIRŞEHİR)

Boztepe Kaymakamlığı

Şeker suda eritilerek un ile karıştırılır. Cıvık hamur kıvamına getirilir. Bir miktar sıvı yağ ateşte ısıtılır. Isıtılmış yağın içine hamur ilave edilir. Hafif ateşte pişmeye bırakılır. Dolu dolu diye tabir edilen kıvamda pişince ateşten indirilir ve tabaklara konulur. Üzerine toz şeker ve ezilmiş ceviz içi atılarak servis yapılır.

Not: Höşmerim genellikle yeni doğum yapmış kadınlara pişirilir. Eskiden Erkek çocuk doğurmuş kadınlara daha çok pişirilirmiş. Halen halk arasında hayırsız çıkan erkek çocuklarına [?] Ananda seni doğurdum diye Höşmerim yedi yezaar.[?] denilmektedir.