HÖŞMERİM (KAMAN KIRŞEHİR)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

1.5 kilo koyun peyniri
2 bardak şeker
1 bardak un
Az miktarda Kaman cevizi

Tatlıyı hazırlama aşamasına gelmeden önce peynir bir ya da iki gün boyunca su dolu bir tabak içerisinde bekletilir. Böylece tuz miktarı olabildiğince azaltılmış olur.
Yarım kilo kadar koyun peyniri tavaya yerleştirilir. Üzeri bir çatal yardımıyla ezilir. Kısık ateşte yavaşça pişirilir. Böylece peynir uygun kıvama gelmiş olur. Piştikten sonra malzemeler eklenir. iki bardak şeker ve 1 bardak un üzerine azar azar ilave edilir. Helva kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak pişirilmeye devam edilir. Koyulaştıktan sonra dinlenmeye bırakılır. Kaman ceviziyle süslenir. Servise sunulur.

Not: Süslenmesinde kullanılan Kaman cevizi sayesinde yöresel bir tatlı niteliği kazanan höşmerim, Kaman da her yıl düzenlenen ceviz festivalinde yerini almaktadır.

© lezzetler.com tarif no:106020 • adı:Höşmerim (Kaman Kırşehir) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:23.04.2024 - 18:48