



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

4 su bardağı un
1 yumurta
65 gr. tereyağı
1 tutam tuz
1 çay bardağı ceviz içi
Şurubu için:
4 bardak toz şeker
4 bardak su

Un, yumurta ve tuzla iri iri oğmaç yapılır. Bir tavada eritilir, kızdırılır. İçine ceviz içi katılarak kavrulur. Daha önce yapılan ovma tavaya dökülür. Pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan karışımı bakır tepsiye dökülür ve düzlenir. Şeker, suyla kaynatılır. Kaynayan şurup 5 dakika dinlendirildikten sonra karışımın üzerine dökülür. Karıştırmadan dinlenmeye bırakılır, yarım saat sonra servis yapılır.

