



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞMENİ (HOŞMERİM) (KOCAELİ)

Kocaeli Valiliği

Anadolu'nun en çok bilinen ve sevilen tatlılarından biri olan hoşmerim, Kandıra da hoşmeni olarak adlandırılır. Eskiden beri özellikle Hidrellez günlerinde yapılan bir tatlıdır. Bu tatlının yanında taze peynir kullanılmasına dikkat edilir. Bunun içinde hanımlar tuzsuz olarak hoşmerim için önceden evlerinde koyun sütünden peynir yaparlar. Bir miktar taze peynir ufalanır ve iyice karıştırılır. Eritilmiş tereyağının içine ufalanan peynirler atılarak, tahta kaşıkla sürekli karıştırmak suretiyle peynirlerin yağda erimesi sağlanır. Daha sonra içine bir miktar un konur ve bu karışım kaşıkla karıştırılmaya devam edilir. Un ve peynirler iyice sararıncaya kadar (yaklaşık yarım saat süre) kavrulur. Kavurma işlemi un kokusu gidinceye kadar devam eder. Kıvamına gelince üzerine şeker serpilerek demlenmeye bırakılır. Hoşmenin rengi sapsarı olmalı ve kendisi de muhallebi kıvamında olmalıdır.