



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM (KONYA)

400 gram kaymak
2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
2 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker

Derin bir tencereye kaymağı koyun. Eğer kaymak katıysa sütle karıştırarak krema haline getirin. İçine tereyağı ilave ederek karıştırın ve kaynamasını bekleyin. Dolmalık fıstık ekleyerek karıştırmaya devam edin. Karışımın üzerine un ekleyip koyu bir renk alana kadar kavurun. Başka bir tencerede sütü kaynatın. Kaynamış sütü kaymaklı karışıma döküp 1 su bardağı toz şeker ilave edin ve karıştırarak kavurun. Hazır olan hoşmerimi servis tabağın alın. Dilerseniz üstüne toz fıstık ya da ceviz serpebilirsiniz.

