



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HÖŞMERİM (KUTLUDÜĞÜN ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım kilogram un
1 kilogram yağlı inek sütü
1 yemek kaşığı tereyağı
Alabildiği kadar sıcak su
Tuz

Un ile süt karıştırılarak unlusüt hazırlanır. Sütün içine tereyağı ve bir miktar tuz konarak kaynatılır. Kaynayan sütün içine önceden hazırlanan unlusüt karışımı katılır. Kısık ateşte kaynayan karışımın içerisine un ilave edilerek tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılır. Dibinin tutmaması için, hamur haline gelene kadar un ilave edilir. Karışım katılaşıncaya kadar kısık ateşte birkaç dakika daha karıştırılarak pişirilir. Pişirilmiş karışım ocaktan alınarak, geniş bir tepsiye boşaltılıp soğumaya bırakılır. Geniş bir tavaya tereyağı alınarak iyice kızartılır. Kızartılmış tereyağın üzerine dinlenmeye bırakılan karışım dökülerek karıştırmaya devam edilir. İndirmeye yakın kısık ateşte birkaç dakika (tabanın kızardığından emin oluncaya kadar) bekler sonra da servis tabağı veya tepsisine ters çevrilerek hoşmerim hazırlanmış olur.

Servis tabağındaki Höşmerim sade yenilebileceği gibi tercihe göre üzerine toz şeker, pekmez veya bal da dökülebilir.

Not: Höşmerim bir Yörük Türkmen tatlısıdır. Anakara'nın diğer köy ve kasabalarında bu tarife yakın şekilde yapılmaktadır.



