



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOŞMERİM (MANİSA)

Manisa İl Kültür Müdürlüğü

Malzeme:

1 kg tuzsuz keçi peyniri,

200 gr un,

1 kaşık tereyağı.

Şurup İçin:

1 kg toz şeker,

1 litre su.

Yapılışı:

Bir tencerede tuzsuz peynir tahta kaşıkla ezilerek, ocağa konulur. Süt kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak kaynatılır. Sonra azar azar un katılarak kulak memesi kıvamına getirilir. İçine bir yemek kaşığı tereyağı konulup, ocaktan indirilir. Daha sonra tahta kaşıkla hamura yedirilir. Malzeme, yağlanmış tepsiye 1 cm kalınlığında yayılır ve tahta kaşıkla desen verilip fırına sürülür. Üzeri pembeleştikten sonra fırından çıkarılıp tabaklara konularak üzerine şurup dökülür.