



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM (MENGEN BOLU)

<https://www.sabah.com.tr>

2 kutu çiğ krema (200 gramlık)
1 çay bardağı un
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı mısır unu
300 gram dil peyniri
Bir tutam tuz
Üzerine:
Pudra şekeri
Bal veya pekmez

Krema, un ve tereyağını kısık ateşte kaynayana kadar sürekli karıştırın. Bu karışıma azar azar mısır ununu ilave edip karıştırmaya devam edin. Dil peyniri ve bir tutam tuzu ilave edip 1-2 dakika daha karıştırın ve ocağın altını kapatın. Hamur haline gelen karışımı bir tavada, omlet yapar gibi arkalı önlü kızartın. Servis tabağına alın ve pudra şekeri, bal veya pekmez ile birlikte servis yapın.

Not: Mengen'de bu tatlı sütün çiği (kaymaklanmış süt) ile hazırlanır. Sütün çiği yerine geçen çiğ krema ve dil peyniri ile de bu tatlıyı hazırlayabilirsiniz.

