



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÖŞMERİM

Nilgün Tatlı

Yarım kilo tuzsuz peynir  
Yarım su bardağı su  
5 çorba kaşığı un  
3 çorba kaşığı toz şeker  
1,5 çorba kaşığı tereyağı  
Üzerine 1 çorba kaşığı pudra şekeri

Teflon bir tencerede tereyağını eritin, unu azar azar koyup yakmadan hafif pembe olana kadar kavurun. Daha sonra çatalla ezdiğiniz peyniri koyup erimesini sağlayın. Şekerini ve suyu koyarak suyu çekip yağın biraz dışarı çıktığını gördüğünüzde altını kapatın, demlendirin. Sonra servis yapın.

Not: Evliyâ Çelebi, ünlü Seyâhatnâmesi'nde, hoşmerimin Trabzon'a yerleşen ilk Türk göçebelerinde görüldüğünü anlatır. İlk hoşmerimi Orta Asya'dan göçerek gelen Anadolu Yörüklerinin yaptığı da bilinenler arasındadır. Bazı yörelerimizde hoşmerim 'peynir tatlısı' olarak bilinir. Bir rivayete göre, eskiden eşlere saygı göstergesi olarak er, erim diye hitap edilirmiş. Pek fazla yiyeceği olmayan bir gelin askerden yeni gelen eşine evde bulunan irmik, peynir ve şekerden oluşan bu tatlıyı yapıp ikram etmiş, 'beğendin mi kocacım' anlamında 'hoş mu erim' diye sormuş. O zamandan bugüne bu tatlının adı bir iki harf değişimiyle 'höşmerim' olmuş. Bazı yörelerimizde "höşmelim" de denilmektedir. İstanbulluların severek tüketmeye devam ettiği bu tatlının, bazı yörelerimizde hamurlusu da yapıldığı gibi fırınlarda da pişirilmektedir. Peynirle uyumu mükemmel olan hoşmerim insanı baymaz, bilakis nefasetinden dolayı daha çok yeme isteği uyandırır. Hafif olması nedeniyle yazın daha çok tercih edilen tatlar arasındadır. Balıkesir'in Havran ilçesine Osmanlı döneminde yerleşmiş olanlar, hala atalarından gördükleri gibi hoşmerimi özenle pişirmektedir.

