



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HÖŞMERİM

150 Gr Sana Klasik Kase

1 Çay Bardağı sıvıyağ

3 Su Bardağı un

2 Su Bardağı sıcak su

1 Su Bardağı süt

1 Adet yumurta

1,5 Su Bardağı şeker

MARGARİNİ ERİTİN VE SOĞUMAYA BIRAKIN DİĞER TARAFTA SÜTÜ YUMURTAYI VE SIVIYAĞI KARIŞTIRIN SOĞUYAN MARGARİNE EKLEYİN UNUDA YAVAŞ YAVAŞ EKLEYEREK HAMUR YAPIN HAMURU KISIK ATEŞTE KARIŞTIRARAK KAVURUN SICAK SU İLE ŞEKERİ ERİTİN KAVURDUĞUNUZ HAMURA EKLEYİN SUYUNU ÇEKENE KADAR KARIŞTIRARAK PİŞİRİN SUYUNU ÇEKİNCE OCAKTAN İNDİRİN SOĞUDUKTAN SONRA SERVİS YAPIN.