HÖŞMERİM (SEYDİLER KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

5 kg. Çiğ süt
2-3 Yemek Kaşığı Un
2 Yemek Kaşığı Toz şeker

Çiğ süt tülbentle tencereye süzülür ve 2 gün öylece oda sıcaklığında (18-22 derecede) bekletilir.
Peynir gibi mayalanır. Üzerindeki kaymak kepçeyle tavaya alınır.
Ocağın altı yakılır ve ocağın üzerindeki kaymağa un ve şeker katılır ve orta derece sıcaklıkta
15-20 dakika kadar karıştırılır.
Kaymak yağını bırakınca ılık şekilde servis edilir.
Altta kalan süt ile su böreği, peynir vs. yapılabilir.
Genelde kahvaltıda ya da ikinci çayında tüketilir.

Not: Askerden gelen eşini karşılayan evin hanımı, "Hoş mu erim?" diye sormuş. İsminin oradan geldiği söylenir.
Ayrıca, evde yiyecek pek bir şey kalmadığı zamanlarda yapılırmış.

© lezzetler.com tarif no:150351 • adı:Höşmerim (Seydiler Kastamonu) • gönderen:alin • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:24