



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖŞMERİM (YAPRAKLI ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

½ su bardağı sıvıyağ

Un

1 cezve (3 fincanlık) kaynamış su

1 fiske tuz

Bir cezve su kaynatılarak içine bir fiske tuz atılır.

Aynı zamanda höşmerim yapılacak kabın içinde yağ kızdırılır, içine un azar azar karıştırılarak ilave edilir, un katı olana kadar kavrulur.

Miyanesi gelmeden (kavrulan un kızarmadan) içine cezvedeki kaynamış su ilave edilir.

Un kaşıkla basa basa yedire yedire karıştırılarak pişirilir.

Tane tane olacak şekile gelince kıvamı gelmiş demektir. Servis tabağına konur.

Üzeri kaşıkla bastırılarak ortası hafif çukur olarak şekil verilir.

Üzerine bal konur.

