



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HÖŞMERİM (YENİÇAĞA BOLU)

Abant İzzet Baysal Üniversitesi  
Bolu Halk Kültürünü Araştırma ve Uygulama Merkezi

2 su bardağı süt  
Ne kadar çıkarsa o kadar süt kaymağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiğine un (kulak memesi kıvamında)  
1 yemek kaşığı tereyağı

Kaynatılan sütün kaymağı alınır.  
Süt, süt kaymağı, tuz koyup karıştırıp unu da hamur ufalanana kadar karıştırıyoruz.  
Tereyağını da atıp, kızartmaya başlıyoruz.  
En son hamuru kızartıp ufalanınca ocağı kapatıyoruz.  
Üzerine bal ya da şeker dökerek yenilebilir.

