



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÖTTÜRME (ZONGULDAK)

Zonguldak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hamuru İçin;
2 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
2 adet yumurta
Alabildiğince su (boza kıvamında suluca bir hamur olacak)
Çorba suyu İçin;
1 çay kaşığı tuz
5-6 su bardağı su
Üzerinin sosu için;
2-3 yemek kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı dövülmüş fındık

Bir tencereye 5-6 su bardağı su ve tuz atıp kaynamaya bırakıyoruz. Diğer tarafta hamur için derin bir kaba; un, yumurta, tuz ve biraz da su koyup karıştırıyoruz. Hamurumuzun boza kıvamında, suluca ve akıcı bir hamur olması gerekmektedir.

Kaşıkla veya tahta bir kepçeyle karıştırarak hamuru iyice kıvamlı hale getiriyoruz. Şimdi de hazırlamış olduğumuz bu hamurdan bir tatlı kaşığı veya yemek kaşığının ucu ile alıp, kaynayan suyun içine atıyoruz. Hamur bitene kadar bu işlemi devam ettiriyoruz. Daha sonra hamurları pişmeye bırakıyoruz. Hamurlarımız mantı kıvamında, 10-12 dakika kadar pişecek. Bu mantıya höttürme denilmektedir.

Höttürmeleri bir kevgirde süzuyoruz. Sonra bir tavada tereyağını eritiyoruz. Höttürmeleri bir servis tabağına alıyoruz. Üzerine eritilip, yakılmış tereyağını döküyoruz. Üzerine de bol miktarda dövülmüş fındık ekliyoruz.