



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY HÖŞMERİM

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

2 yumurta
2 su bardağı süt
125 gr. tereyağı
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
1 çorba kaşığı şeker (tepeleme)
Üzeri için:
2-3 çorba kaşığı toz şeker
Çekilmiş antep fıstığı

Yumurta, süt ve tuz bir kapta çırpılır.

Aldığı kadar unla, kek hamurundan biraz daha koyu kıvamlı bir hamur yapılır.

Yağ eritilir, hamur üzerine boşaltılıp kaşıkla karıştırılır. Orta ateşte tahta spatula ile hamurdan parçalar kopara kopara (sürekli) hamur iri iri taneler olana dek pişirilir, (bu işlem yaklaşık 20-25 dk. sürer)

Hamur, bulgur haline gelince koparma işlemi bitirilir.

Üzerine 1 çorba kaşığı şeker serpilip, karıştırılır. Hamurun üzerine kaşıkla bastırılıp iyice sıkıştırılır. Tavanın üzeri kapatılıp 5 dk. kısık ateşte hamurun alt kısmı kızarana kadar pişirilir.

Tavanın içerisindeki hazır olan hoşmerim, bir tepsiye ters çevrilir. Üzeri şekerle kaplanıp Antep fıstığı ile süslenir. Ilık servis yapılır.

