



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ HOŞMAK (GİRESUN)

- 1 kilogram barbunya
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı pekmez
- 1 fincan un
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı su

Barbunyaları yumuşaması için birkaç saat suda bekletin.
Yumuşayan barbunyaları derin bir tencerede kaynayan suyun içine atıp haşlayın.
Ardından püre haline getirin.
Hazırladığınız püreyi bir tencereye alın ve üzerine 1 su bardağı suyu ilave edin.
Biraz karıştırdıktan sonra üzerine un döküp pişirin.
Ayrı bir tavada tereyağını eritin ve sarımsakları içine rendeleyip kavurun.
Sarımsakları muhallebi kıvamına gelen hoşmağa ilave edin.
Tencerede pişen hoşmağı bir tepsiye alın.
Soğuduktan sonra üzerine pekmez dökün.

