



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEKMEZLİ HOŞMAK (GİRESUN)

Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 kg barbunya
- 1-2 diş sarımsak
- 1 su bardağı kıyılmış fındık
- 1 su bardağı pekmez
- 1 fincan un
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Barbunyalar akşamdan ıslatılır. Haşlanır. Püre haline getirilir. Hazırlanan püre bir tencerede üzerine 1 su bardağı su ilave edilerek karıştırılır. Üstüne un karıştırılarak pişirilir. Muhallebi kıvamına gelince tereyağında kavrulmuş sarımsak üstüne ilave edilerek pişirme tamamlanır. Tencereden tepsiye yerleştirilir. Soğuduktan sonra üzerine pekmez ilave edilir. Fındıkla süslenerek servis yapılır.