

Hosmerim

Malzemeler

1 lt. Sut

150 gr. tereyagi

2 adet yumurta

1 su bardagi seker

1/2 cay bardagi sivi yag

Aldigi kadar un

Uzeri icin;

Ceviz ici

Aldigi kadar seker

Yapilisi

Karistirma kasesine tuz ve iki yumurta kirilir ve cirpmaya baslanir. Kaseye sut ilave edilir . Kase surekli karistirilarak unu dokulur. Bir tavada iki iri top tereyagi eritilir ve cirpilarak sivi kivama gelen hamur, eriyen yaga dokulur.

Bir bardak seker pisen hosmerimin uzerine yavas yavas gezdirilerek karistirmaya devam edilir. Bardakta az bir miktar seker birakilir. Hosmerim karistirilip kivam verilirken kalan seker de ilave edilir. Helva kivamina gelen hosmerim servis tepsisine guzelce yayilir. Tepsinin uzerine sekeri ve ceviz ici gezdirilir. Hosmerim sunulmaya hazirdir.