



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Hosmerim

Hoşmerim



2 Gläser ungesalzener Quark
1 Glas Mehl
2 Gläser Milch
1 Glas Zucker
2 EL Grießmehl
150 g Butter
15-20 Mandeln

- # Butter in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze die Butter zerlassen und anschließend Grießmehl hinzugeben. Zu dem Grießmehl den Mehl hinzusieben und zusammen 15 Minuten unter stetigem rühren anbraten.
- # Salzarme Quark hinzugeben (wenn das Quark salzig ist, dann über nach in Wasser legen und 20 Minuten vor gebrauch in ein Sieb geben und abtropfen lassen).
- # 10 Minuten unter ständigem umrühren den Quark und die ganzen Zutaten braten.
- # In kalter Milch aufgelösten Zucker unter umrühren nach und nach einfüllen. Mit dieser Mischung weitere 15 Minuten braten, wenn es eine leicht feuchte Konsistenz erreicht hat ist Hoşmerim fertig.
- # Wenn die Hoşmerim lauwarm geworden ist in kleine Dessertschalen umfüllen und mit dem Löffel einpressen und in ein Servierteller wenden.
- # Um die Mandeln besser schälen zu können sollten sie kurze Zeit in kochendes Wasser getan werden, anschließend herausnehmen und mit den Fingern schälen. Mit diesen Mandeln kann man nun Hoşmerim verzieren und anbieten.

Tipp: Hoşmerim kann sowohl namentlich als auch von der Zubereitung her sich Regional unterschiedlich sein. In der Türkei ist die Region Balıkesir mit seinem Hoşmerim bekannt.