



Hosmerim

Hoşmerim



2 tasses de fromage çökelek non salé
1 tasse de farine
2 tasses de lait
1 tasse de sucre granulé
2 cuillères à soupe de semoule
150 gr. de beurre
15-20 amandes

- # Mettez du beurre dans une casserole peu profonde. Quand le beurre fond, rajoutez la semoule, laissez cuire la semoule à moyenne température pendant 5 minutes. Rajoutez de la farine tamisée sur la semoule, et laissez cuire en mélangeant ensemble pendant 15 minutes.
- # Rajoutez du fromage çökelek (Si le fromage est salée, mouillez le fromage avec beaucoup d'eau dès la veille puis filtrez 20 minutes avant l'utilisation)
- # Laissez cuire avec le fromage pendant environ 10 minutes.
- # Rajoutez du sucre fondu dans le lait froid puis mélangez en même temps. Laissez cuire avec le lait sucré pendant 15 minutes. Quand elle devient légèrement mouillée, c'est qu'elle est cuite.
- # Quand le Hosmerim devient tiède, remplissez un bol en appuyant puis retournez sur une assiette.
- # Pour éplucher les amandes, laissez attendre dans l'eau chaude, puis frottez avec vos mains, puis décorez avec cela.

N-B : La préparation et le nom de l'Hosmerim, montre une différence culturelle. Balikesir est la région connue avec l'Hosmerim.