



Hosmerim

Hoşmerim



2 bicchieri di cokelek
1 bicchiere di farina
2 bicchieri di latte
1 bicchiere di zucchero poverato
2 cucchiai di semolino
150 gr. di burro
15 - 20 interno di mandorle

- # Burro si mette in una pentola a profonda , dopo aver sciolto si aggiunge il semolino. Sopra di semolino si aggiunge la farina e si arrossiscono per 15 minuti con miscelare.
- # Sopra si aggiunge cokelek senza sale (se cokelek salata allora 1 giorno prima si bagna nell'acqua . Prima d'usare si filtra 20 minuti prima.)
- # Cokelek si miscela per 10 minuti insieme con formaggio e poi si arrossiscono tutti gli ingredinetti.
- # Si mette lo zucchero sciolto nell latte. e si miscelano. Così si cucina ancora per 20 minuti .Quando diventa morbido bagnato vuoldire che cucinato.
- # Hosmerim dopo aver frescato un pò si riempisce nella tazza con schiacciare , si inverte sul piatto da servire.
- # Per sbucciare conchiglia delle mendorle si fanno aspettarsi nell'acqua calda per un pò. Poi si fiugura con le mandorle sbuciate e servirsi.

Nota: Hosmerim può avere differenze dalla zona alla zona. Balikesir (una città di Turchia) è famosa con hosmerim.