



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Hosmerim

Hoşmerim



2 bicchieri di cokelek  
1 bicchiere di farina  
2 bicchieri di latte  
1 bicchiere di zucchero poverato  
2 cucchiaini 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 ingredienti.  
# Si mette lo zucchero sciolto nel latte. e si miscelano. Così si cucina ancora per 20 minuti .Quando diventa morbido bagnato vuol dire che cucinato.  
# Hosmerim dopo aver frescato un pò si riempisce nella tazza con schiacciare , si inverte sul piatto da servire.  
# Per sbuciare conchiglia delle mandorle 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.