Çankırı höşmerim tatlısı

Tarifin tamamı

Malzemeler

9 g	Tuz 1½ çay kaşığı
70 g	Su ¼ su bardağı
250 g	Tereyağı 1¼ su bardağı
500 g	Buğday unu 4¾ su bardağı
500 g	Bal 1¾ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Tuzla suyu küçük bir cezvede kaynatıp ılımaya bırakın.
2. Tereyağını geniş bir kapta kızdırın. Unu azar azar ekleyip helva gibi katı olana kadar karıştırarak kavurun.
3. Un kızarmadan ılıttığınız tuzlu suyu ekleyin. Tahta kaşıkla karıştırarak, un kaşığa yapışmayacak kıvama gelene kadar pişirin.
4. Servis tabağına alıp kaşıkla bastırarak sıkıştırın. Üzerine petek balı koyup sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 783 (Çankırı Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/cankiri-hosmerim-tatlisi