Kırşehir höşmerim tatlısı

Tarifin tamamı

Malzemeler

619 g	Süt 3 su bardağı
423 g	Buğday unu 4 su bardağı
100 g	Yumurta 2 adet
254 g	Şeker 1½ su bardağı
28,8 g	Tereyağı 2 yemek kaşığı
3 g	Tuz ½ çay kaşığı
46,1 g	Ayçiçek yağı ¼ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Orta derinlikte bir kapta yumurtaları tuzla, karışım bir örnek olana kadar çırpın.
2. Sütü ve unu ekleyin, orta kıvamda bir hamur olana kadar karıştırın.
3. Tereyağını eritip hamura katın. Hamuru renk aldırmadan, orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.
   5 dk
4. Hamur topaklanmaya başlayınca ayçiçek yağını ve şekerin üçte birini ekleyin. Yapışkanlığı gidip tane tane dağılmaya başlayınca ocağı kapatın.
5. Tatlıyı servis tabağına alın ve kalan şekeri üstüne serpin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 257 (Ahiler Kalkınma Ajansı)
tatname.com/tr/tarif/kirsehir-hosmerim-tatlisi