Konya höşmerimi

Tarifin tamamı

Malzemeler

250 g	Buğday unu 2¼ su bardağı
250 g	Şeker 1½ su bardağı
200 g	Kaymak
206 g	Süt 1 su bardağı
80 g	Tereyağı ½ su bardağı

Alerjen

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

Yapılışı

1. Geniş bir tavada kaymak ile tereyağını eritin.
2. Unu eleyip ekleyin, pembeleşinceye kadar karıştırarak kavurun.
3. Ilık sütü ilave edin ve kısık ateşte süt çekilene kadar karıştırın.
4. Şekeri katın, yaklaşık 3 dakika daha kavurmaya devam edin.
   3 dk
5. Kahverengi olunca tabağa alıp şekil verin ve sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1205 (Konya Büyükşehir Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/konya-hosmerimi