ASİDE (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

250 gr un
100 gr toz şeker
100 gr tereyağı
Su

Yağ tavada eritilir, un eklenerek kavrulur. Bu arada toz şeker atılarak iyice karıştırılır, topaklanmasına meydan vermeden azar azar su ilave edilerek en az 7-8 dakika pişirilerek un kokusu giderilir. Aside pişirilirken suyu öyle ayarlamalı ki; tepsi ya da tabağa alınıp soğuduğunda ne çok katı, ne de kaşıktan akacak şekilde yumuşak olmamalıdır. Üzerine dövülmüş ceviz ve şeker eklenerek servisi yapılır.



© lezzetler.com tarif no:118036 • adı:Aside (Kayseri) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.03.2024 - 13:59