HALIŞKA (BARTIN)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

3 bardak elenmiş un
5 su bardağı su
Pekmez
Bal veya süt
Tuz
Şeker
Margarin veya tereyağı

Tencereye su koyularak kaynamaya bırakılır. Elenmiş mısır unu kaynamakta olan suyun içine azar azar koyularak karıştırılır ve koyu bir kıvamda pişirilir.
Pişirildikten sonra kaşık yardımıyla hamur tabaklara alınır. Sonra tavada kızdırılan tereyağı Halışka nın üzerinde gezdirilir. Son olarak halışkanın üzerine pekmez, bal veya süt katılarak servise sunulur.

Not: Batı Karadeniz in önemli lezzetlerinden olan Halışka nın çevre illerde de versiyonlarına rastlanmaktadır. Örneğin; Bartın çevresinde halışka olarak bilinen lezzet, Zonguldak ta Malay , Mengen çevresinde Çene Çarpan olarak bilinir.

© lezzetler.com tarif no:106011 • adı:Halışka (Bartın) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:32