



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASIDA (ÇORUM)

1 su bardağı pekmez
4 su bardağı su
3 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı nişasta
1 su bardağı ceviz içi

Su, pekmez yağ ve nişasta orta ateşte sürekli karıştırmak suretiyle pişirilir. Kaynamaya başlayıp koyu muhallebi kıvamını alınca ocaktan alınarak 1 su bardağı iri kıyılmış ceviz içi ilave edilerek karıştırılır ve ısıtılmış tepsiye dökülerek soğumaya bırakılır. İlk sıcaklığı geçtikten sonra buzdolabına alınarak 2 - 3 saat kadar bekletilir. Daha sonra baklava şeklinde yada lokum gibi küp küp dilimlenerek servise sunulur.