HAŞIL (RİZE)

Rize Valiliği

Haşıl, kavut unuyla yapılır. Kavut unu; kavrulmuş kabak çekirdeği, kavrulmuş balli lobya (soya fasulyesi) ve kavrulmuş mısırın değirmende öğütülmesi ile elde edilen bir undur. Tavaya yeter miktarda su ve yeter miktarda kavut unu konarak pişirilirken sürekli karıştırılır. Bir miktar tuz ilave edilir. Pişme işi tamamlanırken yemek de ekmek hamuru kıvamma yaklaşır.
Dikkat edilirse, haşıl yağsız olarak pişirilmektedir. Fakat, yağla yenir.
Haşıl sıcak olarak sofraya almmakta ve ortasına bir kaşık tereyağı konularak yenmektedir. Haş ila kaşık salan kişi, kaşığmı haşılin ortasındaki tereyağına bandırır.
Ortadaki yağ bitince aynı yere yoğurt dökülür ve yemeye devam edilir. Haşıl hangi tavada pişmişse o tava ile sofraya gelir ve servis yapılmaz.

Not: Değişik şekillerde yapılan haşılın Salaha Bölgesinden aldığımız tarifidir.

© lezzetler.com tarif no:38826 • adı:HAŞIL (Rize) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:58