HAŞIL (SİİRT)

Yapılışı:
Bulgur suda iyice kaynatılır, kıvama gelebilmesi için azar azar un katılır ve sürekli karıştırılır. Kıvamı iyice gerçekleştikten sonra derin bir kaba alınır. İçi çukurlaştırıldıktan sonra önceden hazırlanan kızarmış yağ dökülür. Bandırılma usulü ile yemek yenir. Yemek çukurundaki yağın bitimine yakın önceden hazırlanmış sarımsaklı yoğurt dökülür. Afiyetle yenir.

© lezzetler.com tarif no:38933 • adı:HAŞIL (Siirt) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:25