



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ASİDE (AKSARAY)

Rahime BATAK - Sultan ALKAN

1,5 Su Bardağı Buğday Unu

2 Yemek Kaşığı Tereyağı

1 Su Bardağı Pekmez

2,5-3 Su Bardağı Su

1 yemek kaşığı tereyağı tavaya konur, eriyince üstüne un ilave edilerek kavrulur.

Diğer bir tarafta pekmez ve su karıştırılarak ısıtılır.

Unun rengi değişmeye başlayınca tavada ısınan pekmezli şerbet tavaya dökülür ve karıştırılır.

Kıvamı koyulaşınca aside tabaklara dökülür, üzerine ceviz ve eritilmiş tereyağı gezdirilip servis edilir.

Not: Kıvamı isteğe bağlı, daha yoğun veya sulu olarak değişebilir.

