



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASİDE (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

250 gr un
100 gr toz şeker
100 gr tereyağı
Su

Yağ tavada eritilir, un eklenerek kavrulur. Bu arada toz şeker atılarak iyice karıştırılır, topaklanmasına meydan vermeden azar azar su ilave edilerek en az 7-8 dakika pişirilerek un kokusu giderilir. Aside pişirilirken suyu öyle ayarlamalı ki; tepsi ya da tabağa alınıp soğuduğunda ne çok katı, ne de kaşıktan akacak şekilde yumuşak olmalıdır. Üzerine dövülmüş ceviz ve şeker eklenerek servisi yapılır.

