



ASİDE (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

2 su bardağı un
4 su bardağı şeker
300 gr tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı tahin
2 yemek kaşığı ceviz içi

Şerbeti için şeker ve suyu kaynatın.
Pekmezi ilave ederek birkaç dakika daha kaynatıp altını kapatın.
Unu tereyağı ve zeytinyağında kısık ateşte pembeleşene kadar kavurun.
Şerbeti yavaş yavaş una ilave edin.
Kısık ateşte 2 dakika daha pişirdikten sonra kaselere koyun.
Üzerine ince doğranmış ceviz içi serpererek servis edin.

