



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BIHTI (ÇANKIRI)

Malzemeler:

- 1 su bardağı un
- 3 su bardağı su
- 2 yemek kasığı tozşeker
- 1 çay kasığı tuz
- 1 su bardağı pekmez
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
- 2 yemek kasığı tereyağ

Hazırlanışı:

Tencerede kaynatılan suya un, şeker ve cimdik tuz katılarak hızlıca karıştırılır. Karışım koyu kıvamlı muhallebi kıvamına gelinceye kadar pisirilir.

Pisen hamur kasık kasık servis tabağına dizilir.. Ya da tıpkı helva gibi servis tabağına üzeri düzeltilerek yayılır.

Hamur sıcak haldeyken üzerine pekmez eklenir. 10-15 dakika beklenir. (ben sıcak sıcak kasıkla tabağına dizmeyi beceremedim o yüzden soğumasını bekledim)

Sonra da eritilmiş biraz kızdırılmış tereyağı pekmezli hamurların üzerine gezdirilir.

En son aşamada ise dövülmüş ceviz içi serpistirilen bihti servis edilir. İsteğe göre hamurların üzerine pekmez yerine tozşeker de serpistirebilirsiniz.
