



HAPISA (KAHRAMANMARAŞ)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

2 su bardağı pekmez (gün pekmezi)
4 su bardağı ılık su
5 su bardağı buğday nişastası

4 su bardağı ılık sudan 2 su bardağı su ayrılır ve suya un ilave edilerek çırpılır Gün Pekmezi ve 2 su bardağı ılık su karıştırılarak ocağa konur kaynamaya başlayınca nişasta karışımı süzgeçten geçirilerek kaynar şerbete dökülür. Kısık ateşte tahta kaşıkla karıştırılarak pişirilir. Soğutulduktan sonra yüzeyine dövülmüş ceviz ilave edilerek servise sunulur. Önlemler-Öneriler: Kaynayan suya 1 tatlı kaşığı tereyağı ilave edilirse hapısa daha lezzetli olur.

