



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAPISA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraşlılar Vakfı Genel Merkezi Ankara

100 gr nişasta  
0,5 lt su  
1/4 lt pekmez  
Ceviz içi

Nişasta 0.5lt. su ile karıştırılır. İçine pekmez ilave edilir ve iyice karıştıktan sonra ateşe koyulur. Hapisa pişerken nişastasının toplanmaması ve nişasta kokusunun kalmamasına dikkate edilmelidir. (Eskiden Hapisa'nın pişip pişmediğini anlamak için, içine küçük bir kor parçası koyarlardı. Eğer kor içinde kırmızılığını koruyorsa pişmiş demektir) pişen Hapisa 4 kaseye bölünür, iyice soğuduktan sonra üzerine ceviz serpilerek servis yapılır.

Not: bu pelte içine pekmez yerine şeker koyularakta yapılabilir.



Fotoğraf "kişizade" tarafından gönderildi. 16.01.2020