HASİDE (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1,5 su bardağı nişasta
1 su bardağı üzüm pekmezi
½ su bardağı yağ

Bir tencereye sıvı yağ konularak ısıtılır. Nişasta tencereye dökülerek hafif ateşte tane tane oluncaya kadar kavrulduktan sonra içerisine pekmezi ilave edilir. Bulgur gibi tane tane oluncaya kadar karıştırıldıktan sonra ateşten alınarak soğuk olarak servis yapılır.

Not: Aslı asîde olup Arapça bulamaç demektir. Pekmezlinişe helvası da denilir.



© lezzetler.com tarif no:130311 • adı:Haside (Şanlıurfa) • gönderen:iyi biri • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:29