



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HASİDE (ŞANLIURFA)

<http://www.urfanatik.com>

- 1 Çay Bardağı Üzüm Pekmezi
- 2 Yemek Kaşığı Buğday Unu (40 gr.)
- 2 Su Bardağı Su (400 gr.)
- 1 Yemek Kaşığı Tereyağı

Tencere içerisine pekmez ve su konulacak, karıştırılacak. Üzerine azar azar un ilave edilecek ve çırpma teli karıştırılacak. Unun bitiminde karışım yavaş yavaş karıştırılarak göz göz oluncaya kadar düşük ısıda pişirilecek. Karışım pelte kıvamına geldiğinde ocaktan alınacak ve bir kap içerisine boşaltılacak. Üzerine tereyağı eritilip gezdirilecek ve sıcak olarak servis yapılacaktır. Sonrası malum.

Not: Haside, diğer isimleriyle dolaz veya aside tatlısı başta üzüm pekmezi, dut pekmezi, elma pekmezi ve keçiyoynuzu pekmeziyle yapılabilir. Tatlıya kıvam vermek için nişasta kullanılıyor olsada tatlının orijinalinde un kullanılır. Bu tatlıyı Yozgat ilinin bir yöresinde dolaz deniyordu.

