



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞIL (ERZİNCAN)

<http://www.kamuajans.com>

3 su bardağı un
3 bardak kaynar su
1 tatlı kaşığı tuz
Toparlamak için:
1 su bardağı kaynar su
Banmak için:
150 gr tereyağı

Ocağın altını yakalım. Geniş yayvan bir tavaya yada tencereye unu dökelim.

Ardından üç su bardağı kaynar suyu unumuza azar azar dökelim. Tuzunu ilave edelim vede tahta bir kaşıkla karıştırarak. Macun kıvamına getirelim.

Ocağın altını kapayalım tenceremizi tezgaha koyup el blendırının bıçak kısmıyla hamurumuzu pürüzsüz topaksız kıvama getirelim.

Tekrar ocağa alalım üzerine bir su bardağı kaynar suyu azar azar dökerek haşıl hamurunu pişirelim.

Ocağın altını hafif kısalım helva yapar gibi suyunu azar azar ilave ederek ters düz ederek pişirmeye bırakalım.

Diğer ocakta bir ufak tavada 150 gr tereyağını iyice kızdıralım.

Altını kapatalım pişen haşıl hamurunu bir büyük fırın tepsisinin içine soğuk su koyalım. İçine haşıl tenceremizi oturtalım.

Hamurun ortasını kaşıkla çukur açalım o çukura tereyağını dökerek kaşıkla haşılıımızdan bir miktar alıp tereyağına bandırarak yiyelim.