



HAŞIL (KARS)

500 gram yarma
200 gram mısır unu
Yarım tatlı kaşığı tuz
Yoğurt
Sarımsak
3 yemek kaşığı tereyağı

Öncelikle haşılık yarmayı tencereye alın.
Üstünü geçecek kadar sıcak su ve tuz ilave edip kısık ateşte suyunu biraz çekene kadar pişirin.
Suyunu çektikten sonra da üzerine mısır unu ve tuz ekleyin ve sürekli karıştırın.
Ocağın altını kapatın ve birkaç dakika dinlenmeye bırakın.
Diğer taraftan sarımsaklı yoğurdu hazırlayın.
Tereyağını da eritin.
Haşılı servis tabağına alın ve ortasına çukur açıp tereyağını ekleyin.
Üzerine de sarımsaklı yoğurdu gezdirip servis edin.

