



HAŞIL (SARIKAMIŞ KARS)

Sarıkemiş Belediyesi

Su
Tuz
Mısır unu (mümkünse fabrikasyondan kaçınalım.)
Tereyağı (köylerde sarı yağ denen tuzlu yağ, yoksa tereyağı)

Bir kaba su koyularak içine yeteri kadar mısır unu elenir. Su 1 parmak yukarıda olacak. Sonra da kalınlaşmaya kadar devam edilir. Papa kıvamı alınca bir tepsi ya da kaba koyulup tam ortasında yumruk büyüklüğünde göz açılır. Kabin dibine kadar değil hafifçe yağ eritilip dökülür. Kenardan kaşıkla alınan parçalar yağa batırılarak yenir.

