



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞIL (SİVAS)

Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi

Un
Tuz
Tereyağı

Bir tencereye su konular, kaynayıncaya üzerine yavaş yavaş ve karıştırarak un ilave edilir. Pişirirken üzerine ara ara sıcak su damlatılarak daha sonra oluşabilecek hamur tadının olmaması sağlanır. Yeterli kıvama geldiğinde bir tepsiye kaşık ile şekillendirilerek alınır. Üzerine yakılmış tereyağı dökülerek sıcakken servise sunulur.

Not: Ağır bir yemek olan haşıl, bu özelliğinden dolayı ayran ile servise sunulmaktadır. Genellikle özel günlerde, düğün yemeklerinde, ekin biçildikten sonra, asker uğurlamada ve misafirlere yapılan yemekler arasındadır. Yörede bulunan kaplıca, çevre ilçe ve illerden gelen ziyaretçiler ile yaz aylarında dolup taşar. Dışarıdan gelen bu misafirlere de Haşıl ikram edilmekte ve bu şekilde tanıtımı yapılmaktadır.