



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞIL (TERCAN ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

1 kase pıt pıt
1 kase un
250 gr. tereyağı
1,5 litre su
Tuz

1 kase un bir kap içerisinde 2 su bardağı suyla iyice çırpılır.
Bir orta boy tencere içerisinde 1 litre su kaynatılarak içerisinde pıt pıt eklenir ve pişirilmesi sağlanır.
Suyla çırpılan un ve tuz da tencereye katılarak 10 dk. kadar daha pişirilir.
Haşıl hazır hale gelince servis tabağına alınır ve üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek sıcak servis edilir.

Not: Pıt pıt; en ince bulgur çeşidine denir.

