



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HASİRDE (ERZİNCAN)

6-7 yemek kaşığı nişasta
4 su bardağı su veya süt
1-1,5 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı tereyağı
125 gr katı yağ (istenirse hepsi tereyağı da olabilir)

Yağ eritilir. Nişasta şeker ile karıştırılır, su konulur. Yağa ilave edilir. Pişirilir. Peluzadan daha koyu kıvamda olmalıdır. Cıvık olursa nişasta miktarı az su ile karıştırılarak artırılabilir. Süslenerek servis yapılır.
