



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HAŞLIGA (ZONGULDAK)

2 yemek kaşığı margarin  
3 adet yufka  
2 Bardak mısır unu  
3 Bardak süt  
2 Bardak su  
Yarım bardak ceviz  
Yarım bardak pekmez  
Yarım bardak şeker

3 Bardak süt ve 2 bardak su, şeker derin bir tenceye alınır ve ocağın altı açılır. 2 bardak mısır unu yavaş yavaş tencereye eklenir ve topaklanmaması için sürekli karıştırılır. Süt ve mısır unu koyu bir kıvam almaya başlayınca, 3 adet kuru yufka minik parçalara bölünerek tencereye ilave edilir. 5 dakika sonra ocağın altı kapanır ve 2 yemek kaşığı margarin eklenip, bütün malzemeler güzelce karıştırılır. Geniş bir servis kabına bütün malzemeler alınır. Üzerine dövülmüş ceviz ve pekmez dökülür ve soğuyunca servis yapılır.