



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HASUDA (ASİDE) (SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

(pirinç unu, bamya ve etle yapılan bir yemeğin Arapça adıdır.) Daha çok eski devirlerin ve günlerin hafif bir tatlısı olan ve Sivas'ta adına "hasuda" denilen bu yiyecek şöyle hazırlanır: Yeteri kadar un çok az tuz ve  eker ( ekeri az olur, helva gibi tatlı olmaz) tava gibi geniş bir kapta su ile karıştırarak pişirilir. Kaynayıp göz göz olunca, fıkırdamaya ba lar.   te o zaman ateşten indirilip, yine geni  e bir sahana konur.  zerine ka ıkla nakı lar yapılır. Daha sonra da taze ya  kızdırılıp ekilir. Çocukların sulu helva dedikleri bu tatlı, yaşlıların da çok sevdiği bir yiyecektir. Eskiden  eker yerine sulandırılmış pekmez de konulurdu. Aynı zamanda onun yerini nişastanın aldığı da olurdu. Hasuda fazla yapılmamakla beraber  u sözleri hatırdaki kaldı: Rast gelmezse adamın içi Hasuda yerken kırılır di i

[ML  Aside Helvası için tıklayın](#)