



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HASUDA (SİNOP)

Sinop Üniversitesi

1 ay bardağı buğday nişastası
1 ay bardağı pekmez
2 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı tereyağı

Buğday nişastası, biraz su ve pekmez, şeker ilavesi ezilir, tereyağı bir tavada eritilir, hazırlanan karışım yavaş yavaş karıştırılarak yağın içine dökülür. Pilav şeklini alana kadar hiç durmadan karıştırılır, pilav şeklini alması için azar azar yağ ilave edilir, pilav gibi olduktan sonra sıcak servis yapılır.

Not: Bu tatlı yapılırken istenirse pekmez yerine biraz daha şeker ve su ilave edilerek de yapılabilir.