



HAŞUL (KASTAMONU)

Milli Eğitim Bakanlığı

- 1 bağı pırasa
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- ¼ kangal sucuk
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 2 tutam pul biber
- 1 çay bardağı un
- Yarım kilo mısır unu
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 paket kabartma tozu

Pırasalar ince ince kıyılır.

Tencereye sıvı yağ konulur, pırasalar ve salça 15 dakika kavrulur.

Yoğurt, ince ince doğranmış sucuk, yumurta, un, kabartma tozu, mısır unu, pul biber, tuz ilave edilir.

Tepsi yağlanır.

Karışım yağlı tepsiye dökülür.

170 derece fırında 20 dakika pişirilir.

Servis tabağına alınır ve sıcak servis edilir.

