



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASUTA (ARDAHAN)

Serhat Kalkınma Ajansı

2 su bardağı şeker
125 gr tereyağı
3 yemek kaşığı sıvıyağ
Bir tutam tuz
1 çay bardağı un
1,5 su bardağı su

Tereyağını ve sıvıyağı tavamızda eritelim ve içine şekeri katıp karamelize olana kadar kavuralım. Ayrı bir kaptaki su, tuz ve unu katıp iyice çırpalım. Bu karışımı karamelize olmuş şekerin içine katıp tahta kaşık veya çırpma teli ile iyice topaklanmaması için karıştıralım. Hasutayı bu şekilde on 7 on beş dakika ocağın üzerinde orta ateşte kavurmaya devam edelim. Pişen Hasutayı servis tabağımıza alıp sıcak olacak şekilde servis yapalım.

