



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASUTA (ERZURUM)

1 yemek kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı nişasta
1 tatlı kaşığı un
1 su bardak su
Şeker

Geniş bir kaseye şeker, su, un ve nişastayı koyarak bir çatal yardımıyla çırpın.
Topaksız bir karışım elde edin.
Tereyağını bir tavada eritin ve üzerine karışımı ekleyin.
Sarı renkli yağı çıkana kadar karıştırarak pişirin.
Sıcak olarak servis yapın.

Not: Özellikle bebek, çocuk ve hasta yemeği olarak da bilinen hasuta Erzurum mutfağına ait ve kolaylıkla yapabildiğiniz bir lezzettir.

