



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HERLE (GÜMÜŞHANE)

2 su bardağı un
2 çay bardağı irmik
4 su bardağı süt
200 gr bal
150 gr badem
200 gr tereyağı
250 gr pekmez
200 gr kaymak

Tereyağını eritin. Un ve irmiği bu yağda kavurun. Rengi biraz koyulasınca sütü ve balı idave edin. Karıştırarak pisirin. Servis tabagina aldığınız karışım soğuduktan sonra üzerine pekmez dökün. Kaymak, badem ve meyvederde süsleyin.