HERLE (HAŞIL) (MALATYA)

Malatya Valiliği

2 su bardağı baş bulgur
5-6 yemek kaşığı tuzlu tereyağı
4-5 yemek kaşığı toz şeker
3 yemek kaşığı un

Bir yemek kaşığı yağ ile tuzunu attığımız bulgurun üzerini geçecek kadar sıcak su koyun ve bunlar iyice ezilinceye kadar pişirin.
Diğer tarafta bir kâse içerisinde unu, suda iyice ezin. Haşlanmış bulguru, suyu ile ılıştırarak karıştırın ve pişen bulgura ilave ederek çorbadan biraz daha koyu kıvam alıncaya kadar pişirin.
Sulu pilav görünümünde olmalıdır.
Pişen pilavı, ateşten alarak geniş bir kaba boşaltın, tepe şekli verin. Tepenin ortasını çukurlaştırın. Çukura eritilmiş, yakılmış tereyağını doldurun.
Kenarlarına toz şeker serperek sıcak olarak yiyin.

Not: Yerken önce şekerli herleden, daha sonra tereyağından kaşığa alarak yiyin. Özellikle yeni doğum yapan kadınlara ve yaşlılara yedirilir. Merkezde ve diğer ilçelerde pişirilen herle, tabağa koyulduktan sonra kaşığın tersi ile çukurlar açılarak kavrulmuş tereyağı doldurularak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:171239 • adı:Herle (Haşıl) (Malatya) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 10:38