



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIRRAS HAŞAIŞ (ADANA)

Prof. Dr. Erman Artun

1 kg kadar ısırganotu eldiven yardımıyla toplanır. Daha sonra yıkanıp iyice doğranır ve haşlamaya bırakılır. Diğer tarafta 2 kg yoğurt 4 bardak su ateş üzerinde kanştırılır. Kaynamaya başladığında ısırgan otu avuç içinde sıkılıp kaynayan yoğurt içine atılır. 5 dk kaynatılıp ateş söndürülür, Bir tava içinde yağ, salça, kuru nane kavrulduktan sonra yoğurt üzerine dökülüp servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:103869 • adı:Kırras Haşaiş (Adana) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:07.04.2025 - 04:45