



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZLİ ASUDE (RİZE)

Rize Valiliği

Bir kaşık tereyağı orta bir tavada eritilir, bir başka kapta bir su bardağı pekmez ılık su ile açılarak tavada erimiş yağa ilave edilir. Bu şerbet üzerine bir elle yavaş yavaş mısır unu dökerken diğer elle bu un, bir tahta kaşıkla sürekli karıştırılır. Muhlama kıvamına gelinceye kadar bu işlem sürdürülür. Çok az bir tuz ilave edilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:38831 • adı:PEKMEZLİ ASUDE (Rize) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:21