



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ HAPSA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4 yemek kasığı nisasta
1 su bardağı toz şeker
1 fincan tereyağı
1 çay bardağı ceviz içi

Az su ile 3 yemek kasığı nisasta ezilir.
Karıştırarak üzerine 4-5 su bardağı çeşme suyu (topaklanmaması için) soğuk olarak konur.
Sürekli karıştırılarak pisirilir. (Hapsanın şekeri isteğe göre azaltılabilir ya da çoğaltılabilir.)
Hapsa pelte kıvamına gelince ocaktan indirilerek kâselere alınır. Üzerine tereyağında kavrulmuş ceviz yakıldıktan sonra ılık olarak servis yapılır.
