

Haside Tatlısı

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

6 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 2/10

Haside tatlısı kavurulmuş unun pekmezli şerbetle toparlanması ve cevizle bitirilen eski usul bir Anadolu kaşığıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 90 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Üzüm pekmezi
- 1.5 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Ceviz

Yapılış

- Tereyağını 6-8 dakika kokusu belirginleşene kadar kavurun.
- Pekmez ve suyu ayrı kapta tamamen karışana kadar çırpın.
- Sıvı karışım kavrulmuş una azar azar ekleyip topak bırakmadan karıştırın.
- Hasideyi parlak ve koyu kıvamına kadar 4-5 dakika pişirin.
- Tatlıyı ceviz serpererek 11 kasekale kaselere paylaşın.

PÜF NOKTASI

Un kokusu tamamen gidene kadar kavurmak tatlını hamurumsu kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpererek 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş