

Hasude

Toplam 20 dk

Hazırlık · Pişirme 12 dk

5 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 2/10

Erzincan hasude, nişastalı sütü taban tereyağıyla tamamlayarak parlak yüzeyli, yumuşak ve kaşıkla yenilen bir ev tatlısıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Nişastası
- 0.5 su bardağı Şeker
- 20 gr Tereyağı

Yapılı

1. Süt, nişastası ve şekeri tencerede topak kalmayana kadar çirpilir.
2. Karisimi orta ateşte sürekli karıştırılarak 8-10 dakika koyulaştırılır.
3. Tereyağı tavadan eritip kokusu çikandı kadar 1 dakika ısıtılır.
4. Hasudeyi kaselere paylaştırılarak üstüne erimis tereyağı sürülür.
5. Tatlıyı en az 45 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Nişastayı soğuk sütte açmak pürüzsüz kıvam elde etmeyi kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, üstüne ceviz serperek küçük kaselerde sunun.

Alerjenler

Süt