

Erzurum Hasutası

Toplam 22 dk

Hazırlık · Pişirme 14 dk

5 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 1/10

Erzurum hasutası un ve tereyağın şekerle bağlandığı Doğu Anadolu'da özellikle kış günlerinde yapılan sıcak bir kaşık tatlısıdır.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Un
- 50 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1.5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Unu tereyağında 4 dakika kavurun.
2. Şekerli suyu ekleyip karıştırarak koyulaştırın.
3. Hasutayı kaselere alıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu açılır kahve renk alana dek yaklaşık 4 dakika kavurmak en dengeli lezzeti verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kaselerde sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt