

# Kirik Kale Haside

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~345 kcal

Kirik Kale Haside, unun tereyağında kavrulup pekmezle bağlandı üstüne ceviz serpilerek sıcakta servis edilen yenebilen yöresel tatlıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Un
- 120 gr Tereyağı
- 1.3 su bardağı Üzüm pekmezi
- 0.5 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

## Yapılı

1. Pekmez ve suyu kasede karıştırılarak kan hale getirin.
2. Tereyağı geniş tavada köpürene kadar eritin.
3. Unu ekleyip orta ısıda 10-12 dakika açıkta kavurun.
4. Pekmezli karışım azar azar eklerken sürekli karıştırın.
5. Haside koyulaştıktan sonra 4 dakika pişirin.
6. Servis tabağına üstüne ceviz ve tarçın serpin.
7. Tatlıyı 5 dakika dinlendirip ılık servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pekmezi azar azar eklemek unun topaklanmadan parlak kıvam almasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ceviz ve tarçınla birlikte servis edin, yanında Türk kahvesi iyi gider.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş