

Ağır Hasuta

Toplam 28 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 18 dk

6 kişilik

Kolay

~330 kcal

Ağır hasuta, unun tereyağında kavrulmuş şekerli şerbetle toparlandığı kısa sürede hazırlanan parlak ve yumuşak bir Doğu Anadolu tatlısıdır.

Malzemeler

Tatlı için

- 1.5 su bardağı Un
- 100 gr Tereyağı

Şerbet için

- 1 su bardağı Toz şeker
- 1.5 su bardağı Su

Servis için

- 0.5 su bardağı Ceviz

Yapılışı

- Su ve şekeri küçük tencerede 5 dakika kaynatıp sıcak tutun.
- Tereyağı geniş tavada eritin.
- Unu ekleyip orta ateşte 10 ila 12 dakika açtığınız tencenin kapağını gelene kadar kavurun.
- Sıcak şerbeti una azar azar eklerken sürekli karıştırın.
- Karışım parlak ve yoğun kıvamına kadar 3 dakika pişirin.
- Hasutayı servis tabağına alıp üzerine ceviz serpin.
- İlhalde dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti kavrulana azar azar eklemek topaklanmayı azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ceviz serpip sıcaklıkla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

