

# Hasude

Toplam 20 dk

Hazırlama 8 dk · 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 Nişasta
- 0.5 su bardağı Şeker
- 20 gr Tereyağı

## Yapılışı

1. Nişastayı bütün bir kâğıtla pürüzsüz açın.
2. Kalan süt ve şekerini tencerede ısıtın.
3. Nişastalı karışımı tencereye ince akıtıp topak olmasını.
4. Hasudeyi 8 dakika koyulaşana kadar pişirin.
5. Tereyağı ekleyip parlaklaşana kadar karıştırın ve servis edin.

### PÜF NOKTASI

Nişastayı soğuk süte açmak pürüzsüz kâğıt üzerinde etmeyi kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

İlkservis edin, üstüne ceviz serperek küçük kaselerde sunun.

## Alerjenler

Süt