

Kars Haşı

Toplam 44 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 34 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açılış 6/10

Kars haşı yarmayı lapa kıvamına getirip unla bağlayan, ortasında kızgı tereyağla ve sarımsakla yoğurtla yenilen doyurucu yemektir.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yarma
- 3 yemek kaşığı Un
- 1.5 su bardağı Süzme yoğurt
- 3 diş Sarımsak
- 5 yemek kaşığı Tereyağı
- 5 su bardağı Su
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Yarmayı kaynatıp ve tuzla tencereye alın.
2. Yarmayı kısık ateşte 25 dakika lapa kıvamına getirin.
3. Unu azar azar ekleyip tahta kaşıkla 6 dakika karıştırın.
4. Tencereyi kapatıp haşladıktan sonra 15 dakika dinlendirin.
5. Yoğurdu ezilmiş sarımsakla karıştırın.
6. Tereyağı köpürene kadar ısıtın.
7. Haşlı lağaya yarı ortalarda kızgı tereyağı ortaya dökün ve yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu yarma suyunu çekmeye başlayınca eklemek haşlı lağın topaklanmadan bağlanmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Ortadaki tereyağı havuzunu bozmadan, kenarları sarımsaklı yoğurt gezdirerek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt