

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

Yapılışı

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