Haşıl (Erzincan)

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Hamuru için:

- 1 su bardağı dövme (aşurelik buğday)
- 4 su bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

□□ Sosu için:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı pul biber

□□ Üzeri için:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak (ezilmiş)

Kiraz'ın Mutfağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Haşıl (Erzincan) için yöresel tarifte kullanılan temel malzemeleri tarifteki biçimde hazırlayın ve ölçüleri koruyun. Turşulu bir yemekse fazla tuzu azaltmak için tadına bakıp gerektiğinde kısa süre suda bekletin; tahılları ayıklayıp yıkayın. Pişirme kabını yemeğin geleneksel yöntemine uygun seçin ve bütün malzemeleri ocağa başlamadan önce hazır edin.

Servis Önerisi:

Yöresel tarifi kısa süre dinlendirdikten sonra sıcak veya tarifin geleneğine uygun ılık biçimde servis edin. Yanına sade yoğurt, ayran, ekmek ya da mevsim yeşilliği ekleyin.

Yapılışı:

1. Dövmeyi Haşlayın:

- Dövmeyi yıkayıp süzün.
- Tencereye dövme ve suyu ekleyerek kaynamaya bırakın.
- Tuz ekleyip ara ara karıştırarak kısık ateşte **20 dakika pişirin** (kıvamı koyulaşmalı).

2. Yoğurtlu Sosu Hazırlayın:

- Süzme yoğurdu bir kaseye alın.
- Ezilmiş sarımsağı ekleyerek karıştırın.

3. Tereyağlı Sosu Hazırlayın:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Üzerine kırmızı toz biber ve pul biber ekleyerek hafifçe köpürene kadar karıştırın.

4. Servis:

- Haşıl'ı geniş bir tabağa alın.
- Üzerine yoğurtlu sosu gezdirin.
- Son olarak kızgın tereyağlı biber sosunu dökerek sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifin ana malzemesi tamamen pişmeli ancak kendine özgü dokusunu kaybetmemelidir. Kavurma türlerinde fazla su kalmamalı ve malzemeler hafifçe renklenmeli; tahıllı tariflerde taneler sert kalmadan koyulaşmalıdır. Tuz oranını özellikle turşu, peynir veya pekmez içeren yöresel tariflerde en son kontrol edin. Dinlenme süresi lezzetlerin birleşmesini sağlar; servis öncesinde kıvamı ve sıcaklığı yeniden değerlendirin.

Yöresel lezzeti korumak için ana malzemeyi değiştirmeyin; bulunamayan yardımcı malzemelerde benzer dokulu seçenekleri ölçülü kullanın.

Haşıl (Erzincan) hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın.

Kalan yemeği tamamen soğuttuktan sonra kapalı kapta ve buzdolabında saklayın. Yeniden ısıtırken geleneksel dokusunu bozmamak için düşük ateş kullanın; turşulu veya tahıllı tariflerde tuz ve kıvamı servis öncesinde tekrar kontrol edin.

>> **İpucu: Haşıl, geleneksel olarak yanında tereyağında pişirilmiş kavurma ile de servis edilir.** Daha kıvamlı olması için pişirme sırasında suyun az gelmesi durumunda bir miktar sıcak su ekleyebilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı