



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Haşıl (Erzincan)



**Süre:** 30 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika

>> **Piştirme 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)

## 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.

>> **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