Halışka

Tarifin tamamı

Malzemeler

600 g	Buğday unu 5¾ su bardağı
1 kg	Su 5 su bardağı
1 kg	Süt 4¾ su bardağı
250 g	Tereyağı 1¼ su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Unu ve suyu karıştırıp lapa kıvamına getirin.
2. Lapayı bir tepsiye yayıp soğumaya bırakın.
3. Tencerede tereyağını eritip içine sütü ekleyin. Kaynadıktan sonra soğumaya bırakın.
4. Yağlı sütü tepsiye, lapanın üstüne boşaltın. Sıcak servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Zonguldak Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Bartın Yemekleri (2014)
tatname.com/tr/tarif/haliska-ktb-bartin-zonguldak