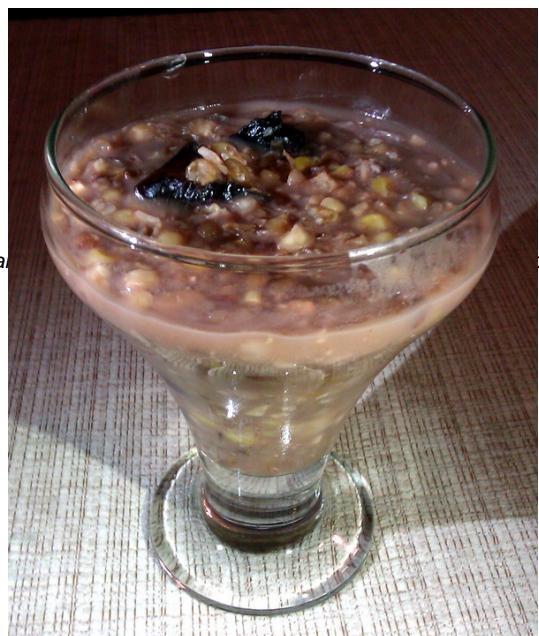


Hasure

Prema originalnom receptu za ovaj tradicionalni dezert treba staviti "sve sto zemlja radja", ja sam



kukuruza secera 300 g

- 1** Dan pre nego sto cete praviti hasure pripremite pšenicu. Proberite, operite i stavite da stoji malo u vodi. Prosrite vodu i naliјite drugu.
- 2**
- 3**
- 4** Stavite na sporet i ukljucite da provri. Ostavite da vri 45 min. na najjacoj vatri, a onda uvijte serpu u neko deblige cebe i ostavite do jutra.
- 5**
- 6**
- 7** Pripremite pasulj na isti nacin.
- 8**
- 9**
- 10** Sedeceg jutra stavite u serpu sa pšenicom (to je pre neki veci lonac) pasulj, kukuruz, pirinac,

pirinca 2 kasike

susama malo

oraha 100 g

badema 100 g

lesnika 100 g

kandiranih brusnica 100 g

suvih sljiva 150 g

suvog grozđa 100 g

meda 3 kasike

vanil secera 2 kesice

cimeta pola kasicice

kakaa 1/4 kasicice

pudinga od cokolade 1 kesica

gustina 1 kasicica

secera 1 i 1/2 casa

dunja 1

jabuka 1

11

12

13 Sipajte med, secer i zacine i mesajte. Neka se kuva
15-ak minuta.

14

15

16 Na samom kraju razmutite puding i gustin u vrlo
malo vode i sipajte u serpu. Mesajte jos minut-dva i
sklonite sa vatre.

17

18

19 Hasure sipajte u posudice i stavite u frizider na
hladjenje.

Napomena:

Hasure se moze odmah jesti, cim se malo ohladi.
Osim navedenih sastojaka mogu se staviti i druge
vrste susenog i svezeg voca, ko voli, moze dodatno
eksperimentisati sa zacinima :)