



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALLI ANASONLU KURUYEMİŐ TATLISI

50 gr Őam fıstığı
100 gr taze badem
100 gr fındık
50 gr iç ceviz
500 gr bal
1 orba kaőıđı anason
50 gr tereyađı

KuruyemiŐleri fırın tepsisine koyun. Renkleri deđiŐmeyecek Őekilde fırında kavurun. Bir tencerede tereyağını eritin, kavrulmuŐ kuruyemiŐ ve anasonu ekleyip hafifçe kavurun. Balı yavaŐ yavaŐ kuruyemiŐlere ilave edin. Kısık ateŐte 30 dakika piŐirin. Sođuduktan sonra orta boy bir kavanoza boŐaltın.

Not: Ballı anasonlu kuruyemiŐ konservesini meyve salatalarında, dondurmaların üzerinde veya krep içinde kullanabilirsiniz.