



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARBA FASUNİ (FAS)

Habertürk

Adını Fas'tan alan Barba Fasu-ni, Fas'ta balığın ardından tercih edilen tek tatlı. Balık yedikten sonra tek seçenek olarak düşünülen fırınlanmış helva yerine, Barba Fasuni'yi tercih edebilirsiniz.

GEREKLİ MALZEME:

Hakiki tereyağı

1/2 kâse ikiye bölünmüş incir

2 yemek kaşığı ceviz

herhangi bir çeşitte meyve suyu

2 yemek kaşığı harnup pekmezi

1 yemek kaşığı pudra şekeri.

YAPILIŞI:

Malzemeleri karıştırarak, orta ateşte pişirin. Tatlının yapımında en önemli ipucu, tereyağının hakiki olması ve mutlaka harnup pekmezi kullanılmasıdır. Eğer üzüm pekmezi kullanırsanız, aynı tadı yakalayamayabilirsiniz. Pişirdiğiniz malzemeyi bir tabağa alın ve üzerini dondurma, nar ve taze nane ile süsleyin. Balık sonrası tatlı olarak servis edebilirsiniz.
