



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DUT KAYSEFESİ

Yarım kg. kurutulmuş dut
1 su bardağı çekilmiş ceviz
3 yemek kaşığı tereyağı

Dutlar yıkanır. Suda bekletilerek varsa kumun dibe çökmesi sağlanır. Yıkanan dutlar tencereye alınır. Yarım su bardağı su ilave edilerek hafif ateşte dutlar yumuşayınca kadar pişirilir. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış fırına verilerek kısa bir süre fırınlanır. Fırından çıkarılarak üzerine bolca ceviz dökülür ve servis yapılır.

Not: Dut yörede en yaygın olan meyve türüdür. Hemen her hanenin, pekmez ve pestil yapmasına yetecek kadar dut üretimi vardır. Bir meyve ağacı olarak fazla bakım gerektirmeden ve ilaçlamaya ihtiyaç göstermeden her yıl ürün getirir. Kurutularak ve pekmezi yapılarak saklanabilmesi, hem aile içi tüketim açısından hem de düşük gelirli aileler için ihtiva ettiği pazar değeri nedeniyle, yöre ekonomisinin önemli ürünlerinin başında gelmektedir.

