



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FUKARA KADAYIFI (KAHRAMANMARAŐ)

Kahramanmaraő Valilięi
Hacı Ali Özturan

1 kg havuç
Yarım kg siyah pekmez
10 kadar ceviz
100 g tereyaęı

Havuçlar yıkandıktan sonra kabukları soyulur. Bir kez daha yıkandıktan sonra rendelenir.
Bir tencerede havuçlar suyunu bırakıncaya dek haslanır. Suyunu bırakmaya başlayınca üzerine pekmez konur ve havuçlar yumuşayıncaya dek kaynatılır.
Cevizler küçük parçalara ayrıldıktan sonra tereyağında kavrulur ve fukara kadayının yüzüne konur.