



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GELİN HANIM TATLISI

Tuğrul Şavkar

1 kg. kuru kayısı
200 gr. pirinç (1 su bardağından 1 parmak eksik)
200 gr. havuç (3 orta boy)
100 gr. ceviz içi (dövülmüş)
250 ml. su (1 su bardağı)
10 adet karanfil (dövülmüş)
200 gr. tozşeker

Kayısları yıkayıp bir tencereye koyun. Üzerlerini aşacak kadar su ekleyerek 5 dakika haşlayın ve süzdürün. Pirinçleri de yıkayıp yumuşayınca kadar bol su ile haşlayın ve süzdürün. Havucu kazıyıp rendeleyin. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın.

Bir kaba haşlanmış pirinci, havucu, ceviz içini ve şekerin 1 çorba kaşığı koyarak fazla ezmeden elinizle yoğurun. Fındık büyüklüğünde parçalara ayırıp, avucunuzun içinde yuvarlayarak bir tabağa dizin.

Kayısları bir kenarlarından yararak koparmadan açın. İçine hazırladığınız harçtan koyarak kapatıp bir fırın kabına dizin.

Suyu, karanfili ve kalan şekeri ufak bir tencerede bir taşım kaynatın. Fırın kabındaki kayısların üzerine dökün. Fırına sürerek 10 dakika pişirin.

Soğuduktan sonra isterseniz üzerini krem şantiyi, dövülmüş ceviz içi ya da toz hindistancevizi ile süsleyerek servis yapın.