



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GOŞTİK (ERZİNCAN)

3-4 kg siyah üzüm
1 su bardağı aşlık kırmısı veya bulgur
3-4 su bardağı dut şırası
1 kg şeker (arzuya göre azaltılıp artırılabilir)
1 tatlı kaşığı tarçın

Üzümler yıkanıp tanelendikten sonra bir torbaya konularak suları sıkılır. İçine birazda dut şırası konulur. (Dut bir miktar su ile kaynatılarak suyu alınır) Aşlık kırmısı veya bulgur konularak iyice pişirilir. Sonra şekeri ilave edilir. Biraz tatlıca olması lazımdır yoksa bozulur. Birazda tarçın ilave edilerek soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra cevizden iri köfteler yapılarak yassılıtır ve hafifçe unlanarak, asma yapraklarının üzerine konulur. Birkaç gün kurumaya bırakılır. Daha sonra yine biraz unlanarak halburlara (veya un eleğine) dik dik konularak iyice kurutulur. Yeterince kuruyunca temiz bez torbalarda muhafaza edilerek kışın tüketmek üzere saklanır.