



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI ÇİRİ (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

250 gr kayısı kurusu
1,5 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı şeker
1 su bardağı su

Kuru kayısılar ayıklanarak bir gün önceden ıslatılır. Eritilen tereyağında kayısı biraz çevrilir. Suyu ve şekeri eklenerek suyunu çekene kadar kaynatılır. Arzuya göre sıcak veya soğuk olarak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse tabaklara servis edilince üzerine dövülmüş ceviz ve kaymak dökülebilir. Çir kuru erikle de yapılabilir.

