



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYSEFE (ARTVİN)

malzemeler

- 1 kg kuru kayısı
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 su bardağı ceviz içi

Yapılışı

Öncelikle kuru kayısıları iyice yıkayıp tencereye koyun. Üzerine toz şeker ve 2 su bardağı suyu ekleyip çok kısık ateşte kayısılar yumuşayıp suyunu çekene kadar pişirin. Haşlanan kayısıları servis tabağına düzgünce yerleştirin. Küçük bir tavada tereyağı eritip kızdırın içine dövülmüş cevizleri ilave edin. Bir sefer karıştırıp ocaktan alın. Cevizli tereyağını kayısıların üzerinde gezdirdikten sonra servis yapın.
