



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSEFE

Malzemeler;

500 gr. kuru kayısı

350 gr. toz şeker

200 gr. tereyağ

1 su bardağı su

1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Hazırlanışı;

1. Kayisılar seçilir, bir kaç kere yıkanır.

2. Bir tencereye kayisılar, su, şeker ve tereyağı konulur.

3. Kayisılar ezilmeden arada karıştırarak pişirilir. Suyunu çekince ateşten alınır.

4. Dövülmüş cevizle süslenir.

Not: Özellikle Artvin Yusufeli ilçesine ait bir tatlı çeşididir. Genellikle isminden de anlaşılacağı gibi kuru kaysıdan yapılır. Erikten de yapılır fakat kaysı kadar güzel olmaz.
