



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ASİDE TATLISI (KAYSERİ)

2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un
1 su bardağı pekmez
2 su bardağı su
Ceviz

Pekmezi derin bir kaseye alıp içine suyu ekleyin.
İyice kaynaşana kadar tüm malzemeyi çırpın.
Tereyağını kızgın tavada eritip içine unu ekleyin ve pembeleşene kadar kavurun.
Pekmezli suyu una ekleyip topaklaşmaması için hızla karıştırarak pişirin.
Tatlının kıvamı koyulaştığında geniş bir tabağa ya da tabaklara alıp üzerini cevizle süsleyin.
Ilık ya da soğuk tüketebilirsiniz.

