



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI KURUYEMİŞ ŞEKERLEMESİ

1 su bardağı kuru incir
1 su bardağı sarı üzüm
1 su bardağı kuru kayısı
1 su bardağı çamfıstığı
1 su bardağı ceviz içi
1 su bardağı iç badem (kabuğu soyulmuş)
1 su bardağı kiraz şekerlemesi
1/2 çavdar ekmeğinin içi
1/2 su bardağı bal
1 çorba kasığı un
1 çorba kasığı tarçın

İlk olarak, badem ve kiraz şekerlemesinden birer kaşık ayıralım.

Kuru incirleri, kuru kayısıları, ceviz içlerini, bademleri ve kiraz şekerlemelerini mümkün olduğu kadar ufak ufak kıyalım.

Islatıp ufaladığımız ekmeğin içini, tarçını, unu ve kıydığımız meyveleri de katıp, iyice yoğuralım.

Yoğurduğumuz hamurdan parçalar kopartıp, sosis şeklinde yuvarlayalım. Yağlayıp, unladığımız tepsiye dizip, önceden ısıttığımız fırında 20 dakika kadar pişirelim.

Bu esnada, balı kısık ateşte birazcık eritem.

Tatlıları fırından çıkartıp, erittiğimiz balı üzerlerine fırça yardımıyla sürelim.

Ayırdığımız badem ve kiraz şekerlemeleriyle süs yapıp, soğutalım. Soğuttuktan sonra, servis yapalım.