



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇENÇEN AŞI (BEYŞEHİR KONYA)

Beyşehir Belediyesi

- 2 adet kırılmış kuru yufka
- 1 çay bardağı şeker
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı pekmez
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı dövülmüş ceviz

Tavaya sıvı yağ, tereyağı alınarak kırılmış yufkalar ilave edilir ve kavrulur. Ayrı bir kaptaki şeker, pekmez ve su karıştırılıp kavrulmuş yufkaların üzerine dökülür. Suyu çekene kadar pişirilir. Soğuyunca servis tabağına alınır ve üzerine ceviz serpilir.

