



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİR KAVURMASI (EVREN ANKARA)

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kilogram çir (kayısı kurusu)

3 yemek kaşığı tereyağı

500 gram şeker

Alabildiği kadar su

Çir iyice yıkandıktan sonra yumuşayana kadar haşlanır. Haşlanan çir süzildükten sonra, ayrı bir tencerede eritilmiş olan tereyağının içine şekerle birlikte aktarılıp üzerine bir miktar su konarak kısık ateşte yaklaşık beş dakika pişirilir ve çir kavurması servise hazır hale gelmiş olur. Çir kavurmasının sıcak olarak yenmesi tavsiye edilir.

