



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENİŞTE TATLISI (PAZARYOLU ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

2 kg. kurutulmuş kayısı (yöreye özgü, mayhoş tada sahiptir)

1 yemek kaşığı tereyağı

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

500 gr. Dövmüş ceviz içi

1 çay bardağı ılık su

Kurutulmuş kayisılar yıkanır ve yaklaşık 1 saat kadar tencerede kaynatılır. Kaynayan kayisılar süzülür.

Dövmüş olan ceviz içleri kurutulmuş kayisıların içerisine doldurulur ve tepsiye dizilir.

Tepsiye dizilen kayisıların üzerine tereyağı, toz şeker ve su karışımından hazırlanan şerbet gezdirilir.

Daha sonra tepsi fırına verilir ve kuru kayisılar şerbeti iyice çekinceye kadar 205 derecede yaklaşık 15 dk. pişirilir.

Not: Ceviz içi kuru kayisıların büyüklüğüne göre 2 ya da 3 tanesi birleştirilerek ve açılmaması için sıkı biçimde doldurulmalıdır.

