



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GASEFE TATLISI (ERZİNCAN)

500 gr kuru kayısı
2 yemek kaşığı tereyağı
2-3 yemek kaşığı şeker
Süsleme için:
Ceviz

Kayısları haşlayın, süzün.
Tavada tereyağı ile kayısları 2-3 dakika kavurun.
Şekeri serpin, biraz daha kavurun.
İlık veya oda sıcaklığında ceviz ve kaymak ile servis yapın.
