



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GASEFE (ERZİNCAN)

Erzincan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1/2 kg. kayısı kurusu (yarma)

2-3 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi

Kayısı kurusu bol su ile yıkanıp temizlenir. Bir tencerede üzerini örtecek kadar su konur, kayısı kuruları yumuşayınca kadar pişirilir. Ateşten alınarak dinlenmeye bırakılır. Dinlenen kayısı süzgeçten süzülür, servis tabağına alınır. Üzerine tavada kızdırılmış tereyağı gezdirilir, iri kıyılmış cevizler üzerine serpidikten sonra servis yapılır.
