



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İŞBABYAN

Musa Dağdeviren

(Eşbabiye, çekirdeksiz kuru kayısı)

MALZEMELER:

2 kg kurutulmuş kayısı kurusu

1/2 kg soyulmuş ceviz

1/2 kg kayısı çekirdeği

500 gr tuzsuz tereyağı,

1/2 litre üzüm pekmezi

YAPILIŞI:

Kayısları suda yıkayalım. Akşamdan sabaha kadar suda bekletelim. Suyunu süzüp kayısı kurularının içini iri cevizle dolduralım. Bir tepsiyi yağlayıp içi ceviz dolu kayısıları tepsiye dizelim. Tezekleri kor haline getirip üzerine üç ayak koyalım, bunun üzerine tepsimizi yerleştirelim. Kayıslarımızın üzerine pekmezin bir kısmını dökerek yağla birlikte kızartalım. Biraz pişirdikten sonra tepsiyi dikkatlice tersyüz edelim. Kızarmış kayısı kurularının üzerine tekrar pekmez ekleyelim. Ardından, bunun üzerine de kızarmış tereyağı köpüklü köpüklü dökelim. Kayısların her birinin üzerine kayısı çekirdeği koyalım ve sıcak sıcak yemeğe bakalım. Yanında mevsimine göre kaymak, ağız, süt kesiği ile ya da sade tadını çıkaralım.