



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KASEFE (ERZİNCAN)

Yıldız Varlık

1 kâse kayısı kurusu
2 yemek kaşığı şeker
Su
1 yemek kaşığı tereyağı
Çekilmiş ceviz içi
Kaymak (tercihe bağılı)

Kayısı kuruları yıkanır, bir tencerenin dibine dizilir.

Üzerine toz şeker eklenir, kayısı kuruları ekşi ise şeker miktarı artırılabilir.

Kayısıların üzeri kapanacak kadar su eklenir, ağzı kapatılır, kayısı kuruları şişip yumuşayana kadar pişirilir. Altı kapatılır.

Bir kaşık tereyağı üzerine konur, sıcakıyla kendi kendine eritilir.

Bir tabağa alınır, üzerine çekilmiş ceviz içleri gezdirilir.

Tercihe göre servis ederken yanına kaymak da konabilir.

Not: Özellikle Erzincan'ın ekşi kayısı kurusuyla yapıldığında enfes olur.
