



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSEFE (MALATYA)

Malatya Valiliği

½ kg aşu kabuk
2 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
1 avuç veya çay bardağı toz şeker
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı su

Aşu kabukları, soğuk suda iyice yıkayın.

Kapaklı bir tencereye koyup üzerine toz şeker, su ve tereyağı parçaları koyarak kısık ateşte kayısılar yumuşayıp suyunu çekinceye kadar pişirin.

Servis tabağına boşaltıp tabak büyüklüğüne göre yayın ve üzerini iri dövülmüş cevizle kaplayın. Ilık olarak servis yapın.

Not: Aşu, kayısının ikiye açılarak güneşte kurtulmuş halidir. Hoşaf veya tatlılarda kullanılır. Doğal bir tatlıdır. İçine koyulan şeker miktarı, arzuya göre değişir. İstenirse şekerless de pişirilebilir.

