



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSEFE (YUSUFELİ ARTVİN)

2 su bardağı tamas kuru su
1 su bardağından 2 parmak eksik şeker
1 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
3 su bardağı su

Tamas kuru su birkaç kez yıkanır.
Yıkanan tamas kuru tencereye konulur.
Tenceredeki tamas kuru suyunun üstüne 3 su bardağı sıcak su ilave edilir.
Suyla beraber kaynayan tamas kuru suyunun üzerine şeker ilave edilir.
15 dakika kısık ateşte pişirilir.
Suyuyla beraber servis tabağına alınıp üzerine dövülmüş ceviz ilave edilir.
Yağ tenceresinde eritilen tereyağı üzerinde gezdirilir.
Süslenerek servise hazır hâle getirilir.

Not: Tamas kuru su, kurutulmuş eriktir. Yöresel adı tamas kuru sudur.

