



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYSEFE (YUSUFELİ ARTVİN)

2 su bardağı tams kurusu  
1 su bardağından 2 parmak eksik şeker  
1 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı  
3 su bardağı su

Tamas kurusu birkaç kez yıkanır.  
Yıkanan tamas kuru tencereye konulur.  
Tenceredeki tamas kurusunun üstüne 3 su bardağı sıcak su ilave edilir.  
Suyla beraber kaynayan tamas kurusunun 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 kurusu, kurutulmuş eriktir. Yöresel adı tamas kurusudur.

