



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYSEPI (KOCAELİ)

2 su bardağı kurutulmuş mürdüm eriği
1 su bardağı su
1.5 su bardağı tozşeker
30 gr tereyağı
1 çay bardağı çekilmiş ceviz içi

1. Kurutulmuş mürdüm eriğini yıkayıp tencereye alın. Bir miktar su ekleyip yumuşayana kadar pişirin. Suyunu süzün ve eriklerin çekirdeklerini çıkarın. Tencereye alıp 1 bardak kaynar su ekleyin. Üzerine şekeri ilave edip pişirin.
2. Bir tavada tereyağını eritin. Erikleri servis tabağına alıp üzerine tereyağını gezdirin. Ceviz içi serpiştirip sıcak olarak servis yapın.