



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİLİVASI

4 çorba kaşığı tereyağı
1 avuç kuru üzüm
1 adet çubuk tarçın
1 adet kök zencefil
1 avuç portakal
1 avuç kuru kayısı
1 avuç kuru incir
2 avuç kuru erik
5-6 çorba kaşığı pekmez
250 gr ceviz

Kuru meyveler yıkanıp ayrı ayrı suya ıslatılır. Kuru incir ve kayısı bir kaç parçaya bölünür. Meyveler, tarçın ve zencefil bir tencereye konulur, portakalın suyu sıkılarak ilave edilir. Portakal kabukları da içine konulur. Tereyağı ve ağır ateşte arada karıştırılarak meyveler yumuşayana kadar pişirilir. İçinden kabuk tarçın, zencefil ve portakal kabukları çıkarılır, istenildiği kadar 5-6 kaşık pekmez veya bal katılır ve karıştırılır. Zevke göre üzerine tarçın, ceviz, fındık serpilir. Ilık veya soğuk servis edilir. Meyveleri daha fazla pişirerek püre haline de getirip tepsiye dökebilirsiniz, soğuyunca hafiften pelteleşip ballanıyor, bol cevizle çok güzel oluyor.

