



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOKAT TATLISI

Malzeme:

2 adet siyah kayısı
2 adet kuru incir
4 adet kuru kayısı
2 adet kuru erik
1 çorba kaşığı pekmez
1 çorba kaşığı tahin
1 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı Teremyağ
1 çay bardağı ceviz içi
2 adet çilek
20 gram kaymak

Siyah kayısı, incir, kuru kayısı ve kuru eriği jülyen doğrayın. Yapışmaz yüzeyli tavaya Teremyağı koyun ve yağ eriyince doğradıklarınızı ekleyin. Biraz kızarmaya başlayınca limon suyu ve biraz da su ekleyin. Pekmez, nar ekşisi ve tahin ilave edin. İki dakika kaynattıktan sonra suda beklettiğiniz kuş üzümünü ilave edip karıştırın. Sıcak olarak tabağa alın. Üzerini kaymak, dondurma, ceviz içi ile süsleyin. Çilek ve çikolata sos ile servis yapın.