



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YÖRÜK EKŞİLİ TATLI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

250 Gr. Bulgur  
Yarım Çay bardağı Pirinç  
Kuru Üzüm  
Toz Şeker  
Erik Marmelâdı

Bulgur tamamen pişirilir, içine pirinç, kuru üzüm katılır ve pişirmeye devam edilir, daha önceden kaynatılan erik marmeladı katıp toz şeker ilave edilerek pişirilir. Servise hazırlanır.

