



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ZİRVAÇ

1 'er su bardağı kuru kayısı, incir, İzmir üzümü ve hurma
1,5 litre su
100 gram buğday nişastası
1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı üzüm pekmezi
4 çorba kaşığı dolmalık fıstık

Bir gece önceden kayısı, incir, üzüm ve hurmayı yıkayın. Hurmanın çekirdeklerini çıkarın, daha sonra tüm kuru meyveleri küp doğrayın. Ayrı kaplarda ıslatın. Ertesi gün derin bir kaba suyu alın. Üzerine nişasta ve toz şeker koyup iyice karıştırın. Ocağa oturtun ve sürekli karıştırarak 10 dakika pişirin. Diğer taraftan başka bir kaba aldığınız pekmezin üzerine kuru meyveleri ilave edip 5 dakika pişirin. Daha sonra kaynamakta olan nişastalı karışıma ekleyin. 5 dakika birlikte pişirip ocaktan alın. Servis tabaklarına aktarın. Ilıdıktan sonra buzdolabında soğutun. Üzerine dolmalık fıstık ekleyerek servis yapın.

