



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZİRVA

Topkapı Sarayı 1471 Fatih Devri Yemekleri Prof. Süheyl Ünver

(Pekmezli aşure)

Malzemeler (6 porsiyon)

Nişasta buğday (1 su bardağı) 100 gr.

Kuru kayısı 100 gr.

Kuru incir 100 gr.

Çekirdeksiz kuru üzüm, İzmir üzümü 100 gr.

Hurma 100 gr.

Üzüm pekmezi (1 su bardağı) 150 gr.

Toz şeker (1,5 su bardağı) 250 gr.

İçme suyu (7 su bardağı) 1,5 litre

Çam fıstığı (2,5 çorba kaşığı) 50 gr.

Bir akşam önce kayısı, üzüm ve incir ayıklayıp yıkayın. Hurmanın çekirdeklerini çıkartın , hepsini istenen büyüklükte doğrayarak içme suyunda ıslatın.

Ertesi gün, derin kaptaki su, nişasta ve şekeri orta ateşte 10 dakika karıştırarak pişirin.

Aynı anda başka tencerede pekmez ve ıslatılmış meyveleri orta ateşte 5 dakika birlikte kaynatın.

Pekmez ve meyveleri pişmekte olan nişastaya ekleyin, karıştırın ve 5 dakika daha pişirin.

Ateşten alın ve servis yapılacak tabaklara paylaşın.

Soğutulmuş biçimde yenen zirvanın üzeri servis öncesi çam fıstığı ile süslenir. Yaz mevsiminde kaymaklı veya vanilyalı dondurma ile tüketilmesi lezzetini artırır.