

# Erzincan Gasefe

Toplam 25 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 2/10

Gasefe, kuru kayısı, tereyağ, şeker, ceviz ve az suyla parlak, 11'er Erzincan tatlısına dönüştürür.

## Malzemeler

- 400 gr Kuru kayısı
- 3 yemek kaşığı Tereyağ
- 3 yemek kaşığı Toz şeker
- 0.5 su bardağı Ceviz içi
- 1 su bardağı Su
- 4 yemek kaşığı Kaymak

## Yapılış

- Kuru kayısıları 10 dakika bekletip süzün.
- Tereyağı geniş tavada eritin.
- Kayıları tereyağında 3 dakika çevirin.
- Şeker ve suyu ekleyip kapağı kapalı 10 dakika pişirin.
- Cevizi katı 2 dakika sosu parlaklaştırın.
- Gasefeyi kaymakla 11'er servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kayıları önceden 11'er bekletmek kış pişirmede yumuşak doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpip kaymakla 11'er servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş