



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

KAKLI TATLI



1 ay bardađı kuru üzüm
1 ay bardađı kuru dut
1 ay bardađı kuru erik
10 adet kuru kayısı
6 adet kuru incir
1 su bardađı toz Őeker
4 orba kaŐıđı buğday niŐastası
4 su bardađı su
zeri için;
2 orba kaŐıđı dövülmüŐ fındık

- # Kuru meyveler akŐamdan soğuk suya ıslatılır.
- # Ertesi gün sudan alınır, erik, kayısı ve incir ufak doğranır, üzüm ve dutu doğramayagerek yoktur.
- # Bir tencereye soğuk su, Őeker ve niŐasta konur. Topak kalmaması için karıŐtırılır.
- # Tencere orta ateŐe yerleŐtirilir, sürekli karıŐtırarak ŐeffaŐlaşmaya baŐlayana dek, piŐirilir.
- # İstenilen kıvama gelince, hazırlanan kuru meyveler eklenir, beraber 10 dakika daha piŐirilir.
- # Tatlı kaselere paylaŐtırılır. Buzdolabında soğuduktan sonra, fındıkla süslenerek ikram edilir.

Not: Anadolu'da kuru meyveye "kak" denir, arzu edilen her türlü kakla bu tatlı yapılabilir.