

TÜRKISCHE KÜCHE

Getrocknete Früchte und Nüsse mit Honigsirup verfeinert



Zutaten:	Zubereitung:
500 g getrocknete Früchte (Apfelringe, Zwetschgen, Kornelkirschen, Kirschen, Aprikosen)	zusammen mit
1 Tasse Rosinen	in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen. 5 Min ziehen lassen, bis die Früchte weich sind. In einem Sieb abtropfen lassen.
2 Eßl Butter	in einer beschichteten Pfanne schmelzen
1 Tasse Zucker	zugeben und zusammen schmelzen lassen, die gekochten Früchte zugeben und untermengen.
1 Tasse Walnusshälften	untermengen.

2 Eßl Honig	darüber träufeln und ebenfalls vermengen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
-------------	--

Vorsicht, der Zucker ist sehr heiß, nicht mit den Händen an die heißen Früchte geraten.

Tipp: Die Früchte schmecken pur, ob lauwarm oder kalt. Aber auch zu Naturjoghurt oder Quark.