



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KAYISI TATLISI

Yarım kg kuru Malatya kayısı
1 su bardağı toz şeker
2 orba kaşığı toz şeker (içi için)
1 su bardağı ceviz

Kayıslar tencereye dizilir. zerine 2 su bardağı su ve şeker konur. Kayıslar şişene kadar pişirilir. Süzgece çıkarılır. İlerine dövölmüş ceviz şeker karışımı doldurulur. Servis tabağına dizilir. zerine dövölmüş ceviz serpilir.