



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KURU KAYISI TATLISI

500 gr kuru kayısı
150 gr ceviz içi
1.5 su bardağı tozşeker
1 orba kaşığı tarçın
2 su bardağı su
Üzeri için:
3 orba kaşığı pekmez

Kayısları yıkayıp ortadan ikiye kesin. Bir tencerede 2 bardak su ve 1 bardak tozşekeri kaynatın. Kayısları ekleyip yumuşayana kadar pişirin. Cevizleri kıyın. Bir tabağı alıp kalan yarım bardak şeker ve tarçını ilave edip karıştırın. Kayısları şerbetin içinden alıp ilerini cevizli karışım ile doldurun. üzerlerine pekmez gezdirerek servis yapın.