



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ KURU KAYISI UYUTMASI

25 adet kurutulmuş kayısı
5 su bardağı süt
1 su bardağı dövülmüş ceviz
2 yemek kaşığı toz şeker

Kayısılarınızı temizleyin ve üzerine sıcak su dökerek yumuşamasını bekleyin. Ayrı bir tencerede orta ateşte sütünüzü 10 dakika kaynatın. Sütün bir su bardağını minik doğradığınız kayisıların üzerine dökün. Mutfak robotu yardımıyla kayisılarınızı püre haline getirin. Elde ettiğiniz karışımın içine 2 yemek kaşığı toz şeker katın ve karıştırın. Kalan sütün içine bu malzemeyi karıştırın ve kaselere paylaşın. Yoğurt mayalar gibi kaselerin üzerini örtü ile kaplayın. 2 saat buzdolabında beklettikten sonra cevizle servis yapın.