



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI KAYISI TATLISI

25 adet kuru kayısı

2 çorba kaşığı kaymak

20 adet bütün ceviz

Üzeri için:

1 su bardağı ince çekilmiş ceviz

Kayıslar 2 saat kadar ılık suda bekletilir. Sonra içlerine kaymak sürülür, ceviz konur, kapatılır. Kayıslar ince çekilmiş fıstığın içinde yuvarlanır ve servis tabağına dizilir.
