



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI KURU KAYISI TATLISI

1 kg iri cins kuru kayısı
Yarım su bardağı toz şeker
8 su bardağı su
Yarım limon
200 gr ceviz içi
20 gr susam

Kuru kayısıları yıkayın. Bir tencereye alıp şeker, su ve limonu ilave ederek 15 dakika kaynatın ve soğumaya bırakın.

Kayısılar soğuduktan sonra kevgirle şurubun içinde alın. Herbir kayısının içine yarım ceviz içi yerleştirin ve küçük bir tepsiye dizin. Şurubu kayısıların üzerine gezdirin.

Kayısı tatlısını servis tabaklarına alın. Üzerine susam serperek servis yapın.