



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI HOŞAFI

1.5 bardak toz řeker
250 gr kuru kayısı
4 bardak su
badem

Kuru kayısıları yıkayıp, bir kaba koyun. Üzerlerine 4 bardak su ilave edin. 24 saat suda bekletip iyice şişmelerini sağlayın. Kayısların içine iç kabuğu ayıklanmış badem yerleştirin. Şekerini koyun. Kayıslar yumuşayana kadar orta harlı ateşte pişirin.

[ML® Kayısı Kompostosu \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 19.04.2023