



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜN KURUSU KAYISI TATLISI

150 gr gün kurusu kayısı
1/2 su bardağı su
2 orba kaşığı dövölmüş ceviz
1/2 çorba kaşığı tereyağı
3 adet karanfil
1/2 çay kaşığı tarçın (arzuya göre)

Kayısıların dörde bölüp orta ısı ateşte birazcık kavurun. Suyunu ve karanfili ilave ederek kayısıların suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan indirip servis tabağına alın. Üzerine dövölmüş ceviz içi ve arzuya göre tarçın ile süsleyerek servis yapın.