



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI KAVURMA (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

250 gr kuru kayısı (şekerpare)

1 su bardağı dövölmüş ceviz

250 gr tereyağı veya 1 su bardağı zeytinyağı

Kuru kayısıları iyice yıkadıktan sonra üzerini geçecek kadar suyla birlikte bir tencereye alın. Suyunu çekene kadar haşlayın. Tereyağını veya zeytinyağını tavada kızdırıp kayısıların üzerine dökün. 2-3 dakika kavurup soğumaya bırakın. Servis tabağına alıp üzerine ceviz serperek servis yapın.