



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI MURABBASI

İki kilo kayısının çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, bir tencereye konulmalı ve üzerine, dökülecek iki litre su yarıya ininceye ve kayısılar tamamıyla ezilinceye kadar haşlanmalı ve kuvvetli bir tahta kaşığıın yardımıyla karıştırarak ezilmelidir. Süzgeçten geçirip, iki kilo da şeker katarak orta ateşte kaynatmalıdır. Pelte halini alınca, indirip kapakh kâselere doldurmalıdır.