



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI ŐURUBU (KURU KAYISIDAN)

Önce kayısılar suda haşlanıp çıkarılır.

Şekeri haşlama suyu ile kestirilir.

Kuru kayısılar kestirilmiş şekere atılıp kıvama gelene kadar kaynatılır, ateşten indirirken de limon suyu karıştırılır.

İyice ezilerek elekten geçirilir.

Soğuduktan sonra kuru şişelere doldurulur.

İileceğİ zaman soğuk suyla sulandırılarak içilir.