



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYISI TATLISI

1 kg iri kayısı,
400 gram tozşeker,
2 çorba kaşığı susam,
200 gram iç badem (veya ceviz),
2 litre su,
yarım limon

Kayısları temizleyip, yıkayın. Bir tencereye alm. Su, şeker ve yarım limon ekleyerek kaynatın. Kayıslar yumuşadığında kenara alarak soğumaya bırakın, içlerini açarak badem içi veya ceviz doldurun. Küçük bir tepsiye dizin. Orta ateşte kaynatın. Bu arada üzerine hafifçe ağdalaşmış şurubu gezdirin. Üzerine susam serperek servis yapın.