



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ CEVİZLİ KAYISI

<https://www.elele.com.tr>

Yarım kg kayısı
2-3 kaşık bal
Bir avuç ceviz
100 g keçi peyniri

Olgun ama ezik olmayan kayısları temizce yıkayın. Kurutup ortadan ikiye elinizle nazikçe ayırın, çekirdeklerini çıkarın. Yayvan bir tabağa kayısları dizin. Üzerlerine birer top keçi peyniri koyun. Balı bir kaşık yardımı ile kayısların üzerinde gezdirin. En son ufaladığınız cevizleri de serpiştirerek servise hazır hale getirin. Pişirilmediği için hemen, en fazla 1 saat içinde tüketin.

