



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KITIR KAYISI TATLISI

Yarım kg gün kurusu kayısı
2 çorba kaşığı tereyağı
1,5 su bardağı şeker
1 çay bardağı su
1 su bardağı ceviz

Kayıslar suda bekletilir ve güzelce yıkanır. Tencereye tereyağı konur, eriyince kayıslar atılır ve birkaç dakika kavrulur. Sonra şeker ve su ilave edilir. Kapak kapatılır. 10 dakika pişirdikten sonra kapak açılır, ateşin harı arttırılır, kayıslarda su kalmayana kadar pişirilir. Ateşten alınır, soğyunca servise çekilir, üzerine ceviz serpilir.
