



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI PELTESİ

- 1 su bardağı kuru kayısı
- 1 ay bardağı şeker
- 1 orba kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 portakal suyu
- 1 ay bardağı süt

Öncelikle kuru kayısıları akşamdan suda bekletin. Sabaha şişmiş olan bu kayısıları pre haline getirip üzerine portakal suyunu, sütü, şekeri ve 1 çorba kaşığı nişastayı ekleyip ocağı koyun. Kaynayana kadar karıştırın. Koyulařan kayısı peltelerini kaplara alıp üzerine vanilya serpin, kuru kayısı dilimleriyle süsleyin. Soğuk ikram edin.