



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI PELTESİ

- 1 su bardağı kuru kayısı
- 1 çay bardağı şeker
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 paket vanilya
- 1 adet portakal suyu
- 1 çay bardağı süt

Akşamdan suya koyduğunuz kayısıları püre haline getirin. Üzerine portakal suyunu, sütü, şekeri ve nişastayı ekleyip karıştırın. Tencereyi ocağın üzerine alıp sürekli karıştırarak pişirin. Koyulaşan kayısı peltasını kaplara alıp üzerine vanilya serpip kuru kayısı dilimleriyle süsleyin.