



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU KAYISILI TİRİT

Kuru şam kayisılarını tozu gidene dek yıkayıp kâseye koyunuz. Üstüne sıcak su doldurup kapalı olarak 12 saat bırakınız. Sonra süzüp bu suyu ekmeklerin üstüne bol bol gezdirip bırakınız. Ekmekler suyu iyice çekince tepside kalanı çıkarıp yerine ekmekleri dizip tatlısının suyunu sıcak sıcak üstüne dökerek tepsiyi kapatıp orta ateşe sürünüz. Ekmekler ısınca hemen indirip soğutunuz. Üstüne kuru kayısı tanelerini dizerek birer parça da kaymak serpiştirip servis yapınız.

---