



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVELİ

6 adet kuru kayısı
4 adet kuru incir
1 ay bardağı kuru dut
1 ay bardağı kuru üzüm
5 su bardağı su
1 ay bardağı eker
1 ay bardağı nişasta

Kuru meyveler suda yarım saat ıslatılır. Küçük parçalara kesilir. Tencereye soğuk su, eker ve nişasta konur, karıştırılır, sonra orta ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak effaflaşana kadar pişirilir. Sonra kuru meyveler atılır, biraz daha pişirdikten sonra kaselere paylaşılır. Soğuyunca servis edilir.