



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KAYISI TATLISI

20 adet kuru kayısı
1 su bardağı toz şeker
20 adet ceviz tanesi
3 adet muz

Kayısları yıkayıp iki su bardağı suda 1 saat bekletin. Sonra kayısları suyu ile tencereye koyup bir su bardağı şekerle kısık ateşte 10 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kayısları servis tabağına dizin. Üzerine dilimlenmiş muz dilimlerini yerleştirin. Cevizlerle süsleyip kayısların suyunu da üzerlerine gezdirerek servise sunun.
