



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKAL SUYUNDA KAYISI TATLISI

500 gram gün kurusu kayısı  
4 adet portakal kabuğu şekerlemesi  
3 adet çubuk tarçın  
1 su bardağı esmerşeker

Portakal kabuğu şekerlemesini boylamasına, serçe parmak kalınlığında dilimleyin. Tüm malzemeyi derin bir kaba alıp harmanlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kaynayana dek pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Servis tabağına alıp dondurmayla birlikte servis yapın

Not: Dilerseniz tatlıyı, 1 tatlı kaşığı rom ve 1 çay bardağı kırmızı şarap ekleyerek farklı bir yorumla da hazırlayabilirsiniz.

