



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI KAYISI TATLISI

1 kg İri Cins Kuru Kayısı
1/2 Su Bardağı Tozşeker
20 gr Susam
200 gr Ceviz İçi
8 Su Bardağı Su
1/2 Limon

Kuru kayısıları iyice yıkayın. Bir tencereye alıp içerisine şeker, su ve limonu ilave ederek 15 dakika kaynatın. Kaynadıktan sonra bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyan kayısıların ilerini açıp yarım ceviz içi doldurun. Küçük bir tepsiye dizin. Kayısıları kaynatırken hafif ağdalaşmış olan şurubu üzerinde gezdirin. Hazırladığınız tatlıyı servis tabağına alın. Üzerine susam serperek servis yapın.