



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AMOR TATLISI

250 gr. kayısı
2 bardak toz şeker
2 kaşık limon suyu
1 bardak krema

Kuru kayısı tatlısı hazırlamak için 250 gr. kuru kayısıyı 6 bardak ılık suda 24 saat bekleterek kabartın, suyu süzün. Tencereye alın Yarını kahve fincanı su, 2 bardak toz şeker, 2 tatlı kaşığı limon suyu katıp koyu bir şurup durumuna gelinceye kadar kaynatın. Soğuduktan sonra kayısıların bir tarafını dudak şeklinde açın, buraya üstten taşıyarak fındık büyüklüğünde kaymak koyun ve kaymaklı kısımları üste gelecek şekilde bir tabağa dizin, üzerine de tencerede hazırladığınız şurubu dökün, servise verin.
