



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BALLI KAYISI KÖPÜĞÜ

MALZEMELER

100 gr kuru kayısı

300 ml sıcak su

2 yemek kasığı bal

300 gr yoğurt

YAPILIŞ TARİFİ

Kayısları sıcak su dolu kabin içinde en az 4 saat veya mümkünse geceden ıslatin.

Kayısları ve suyu bir tencereye aktarin. Bali ekleyip üzerine kapatip 20 dakika, kayisilar yumusayincaya dek, pisirin. Tencere atesten alip tamamen sogumaya birakin.

Kayısları pisme suyu ve yoğurtla birlikte blender'da karistirin. Blender yerine kayisilari süzgeçten geçirip, önce pisme suyu sonra da yogurudu katip karistirabilirsiniz.

Yumurta beyazlarini iyice çirpin. Metal bir kasikla 1 yemek kasigi yumurta beyazim püreye ekleyip karistirin.

Köpüğü ayakli bardaklara koyup servis yapana dek buzdolabinda tutun.

Bisküvilerle servis yapin.