



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI KURU KAYISI

100 gr kuru kayısı
300 ml sıcak su
2 yemek kaşığı bal
300 gr yoğurt
2 adet yumurta beyazı
1 paket kedi dili bisküvi (servis için)

Kayısları sıcak su dolu kabın içinde en az 4 saat veya mümkünse gecedan ıslatın. Kayısları ve suyu bir tencereye aktarın. Balı ekleyip üzerine kapatıp 20 dakika, kayıslar yumuşayınca dek, pişirin. Tencere ateşten alıp tamamen soğumaya bırakın. Kayısları pişme suyu ve yoğurtla birlikte blender'da karıştırın. Blender yerine kayısları süzgeçten geçirip, önce pişme suyu sonra da yoğurudu katıp karıştırabilirsiniz. Yumurta beyazlarını iyice çırpın. Metal bir kaşıkla 1 yemek kaşığı yumurta beyazım püreye ekleyip karıştırın. Köpüğü ayaklı bardaklara koyup servis yapana dek buzdolabında tutun. Bisküvilerle servis yapın.