



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAĞDAŞ KAYISI TATLISI

20 adet iri kayısı
1 su bardağı badem
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Toz, şeker, limon suyu kaynatılır. İnce kabukları çıkarılmış bademler robottan geçirilir, tereyağı ve pudra şekeri ilave edilir ve hamur gibi yoğrulur. Kayisılar ikiye kesilir, çekirdekleri çıkarılır. Hazırlanan bademli iç konur ve diğer yarısı kapatılır. Fırın kabına konur. Üzerine şerbet gezdirilir. 180 derece fırında 20-25 dakika pişirilir.