



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ KAYISI TATLISI

istediğiniz kadar ceviz
istediğiniz kadar kayısı
istediğiniz kadar dondurma (üzeri için)
2.5 su bardağı su
1 su bardağı şeker
yarım çay bardağı sıvı yağ
istediğiniz kadar kaymak (üzeri için)

Kuru kayısıları yıkayın ve ondan sonra içlerini açın ve cevizleri doldurun tencereye dizin. Üstüne şekeri, suyu ve sıvı yağı dökün, ocağa koyun. Kayısların altı kızarıncaya kadar pişirin. Soğuduktan sonra isteğe göre dondurma ya da kaymak ile yiyebilirsiniz.