



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜN KURUSU KAYISI TATLISI

150 gr gün kurusu kayısı
1/2 su bardağı su
2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz
1/2 çorba kaşığı tereyağı
3 adet karanfil
1/2 çay kaşığı tarçın (arzuya göre)

Kayısları dörde bölüp orta ısıda ateşte birazcık kavurun. Suyunu ve karanfili ilave ederek kayislar suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan indirip servis tabağına alın. Üzerine dövülmüş ceviz içi ve arzuya göre tarçın ile süsleyerek servis yapın.
