



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABUK KAVURMA

Malzemesi:

- 1/2 kg kuru kayısı
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı çekilmiş ceviz
- 1 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
- 1 su bardağı su
- 2 adet kabuk tarçın

Hazırlanışı:

Kayisılar, kaynamış suda 15 dakika kadar bekletildikten sonra yıkanıp suyu süzülür. Tencereye dizilip üzerine toz şeker, kabuk tarçın ve su ilave edilip ocağın altı yakılır. Ağır ateşte kaynamaya bırakılan kayisılar, suyunu çekene kadar pişirilir. Tereyağı tavada eritilip kayisıların üzerine dökülür. Kayisılar, her iki tarafı tereyağında çevrildikten sonra servis tabağına alınır. Piştikten sonra üzerine çekilmiş ceviz serpiştirilen kayısı kabak kavurma, ılık olarak servis edilir.
