



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAY SEPİ

Malzemeler:

İki su bardağı kurutulmuş mürdüm eriği,
bir su bardağı su,
bir buçuk su bardağı tozşeker,
30 gram tereyağı,
bir çay bardağı çekilmiş ceviz içi.

Yapılışı:

Kurutulmuş mürdüm eriğini yıkayıp tencereye alın. Bir miktar su ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Suyunu süzün ve eriklerin çekirdeklerini çıkarın. Tencereye alıp bir bardak kaynar su ekleyin. Üzerine şekeri ilave edip pişirin. Tereyağını eritin. Erikleri servis tabağına alıp üzerine tereyağını gezdirin. Ceviz içi serpip sıcak olarak servis yapın.