



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI DÜNYA TATLISI

25 adet kuru kayısı
10 yemek kaşığı su
5 yemek kaşığı badem unu
4 tatlı kaşığı fıstık ezmesi

Öncelikle kuru kayısıları yarım saat yumuşayana kadar suda bekletin. Beklettiğiniz sudan on yemek kaşığı alıp, kayısıları pürüzsüz olana kadar blender'dan geçirin. Unu ve fıstık ezmesini de ekledikten sonra iyice karıştırın ve ceviz büyüklüğünde parçalar alıp minik toplar haline getirin. Kakao, fıstık ya da toz Antep fıstığına bulayıp servise hazırlayın.

