



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI GÜZELLEMEİ

250 gr kuru kayısı
1 ay bardađı Őeker
3 su bardađı süt
1 ay bardađı Őeker
3 orba kaŐıđı niŐasta
1 paket vanilya

Kayısının zerine 1 su bardağı su ve Őeker konur. YumuŐayıp Őekli dağılana kadar piŐirilir. Bir borcama yayılır. BaŐka bir taencereye süt, niŐasta ve Őeker konur, karıŐtırarak göz göz olana kadar piŐirilir. AteŐten almadan önce vanilya katılır. Sütlü karıŐım kayısının üzerine dökülür ve düzeltilir. Bir gece buzdolabında bekletilir. Ertesi günü dilimleyerek servise sunulur.