



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KAYISI KAVURMA

500 gr aşı kayısı kurusu
1 avuç toz şeker
1 su bardağı su
1 su bardağı ceviz içi
2 yemek kaşığı tereyağı

Kayısı kurusu ılık suda iyice yıkanarak temizlenir. Yıkanan kayısı kabukları yayvan kapaklı bir kaba alınır. Üzerine bir su bardağı su ilâve edilir. Bir avuç şeker atılarak kapağı kapatılır. Kayısı yumuşayınca ve suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ateşten alınır, eritilmiş tereyağı üzerine gezdirilir, karıştırılır, servis tabağına alınır. Biraz irice dövülmüş bol ceviz serpilerek servis yapılır.
