



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI KAVURMASI

THY Skylife

Malzemesi:

500 g kuru kayısı

100 g tereyağı

1 kg toz şeker

1 kg su

1/2 limon suyu

4 adet karanfil

3 adet kabuk tarçın

2 yemek kaşığı çekilmiş ceviz içi

kaymak (arzuya göre)

Şurubun Hazırlanışı:

Tencerede 1 kg şeker, su, limon suyu, kabuk tarçın ve karanfili bir taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın.

Hazırlanışı:

Kayısları yumuşaması için iki saat ılık suda bekletip suyunu süzün. Tavada tereyağını eritin, kayısları iki taraflı kızartıp önceden hazırlanan şurubun içine alın.

2-3 dakika beraber kaynatın. Şurubun içinde soğuyunca servis edin. Arzuya göre üzerine kaymak koyabilirsiniz.
