



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI KURUSU HOŞAFI

Kayısları yıkadıktan sonra kâseye koyunuz. Üzerine sıcak su döküp kapalı olarak 24 saat bırakınız. Süzüp suyunu ince tozşekerle karıştırıp tekrar süzünüz. Sonra kayısları içine atıp servis yapınız. Ya da şekerle beraber kayısları kâseye koyup sıcak su dökerek 24 saat bırakınız. Sonra kayısları çıkarıp kâseye koyarak suyunu süzüp üstüne dökünüz. Ya da kayısları şekerle beraber kaynatıp taneleri kâseye alınız. Soğuduktan sonra suyu üzerine dökünüz.
