



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI PELTESİ

300 gram kayısı
1 su bardağı kayısı suyu
1,5 çay bardağı şeker
2 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
1 su bardağı su

Üzeri için:

50 gram çam fıstığı, kuş üzümü
1 çorba kaşığı Hindistan cevizi

Kayısı suyunun üzerine normal suyu da ilave edin. Tencereye aktarın üzerine şekerini, çekirdekleri alınmış kayısıları da ekleyip ocak üzerinde kaynatmaya bırakın. Kaynamaya başlayınca blenderden geçirip ezin. Sonra nişastayı az suyla açın ve içine dökün. Hemen koyulaştığını göreceksiniz. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın kaplara boşaltın. Üzerini süsleyip ikram edin.
