



## KAYISI ŞERBETİ (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

1 kg kayısı  
2 su bardağı toz şeker  
2 litre su

Kayısları yıkayıp çekirdeklerini ayıklayın.  
Bir tencerede ayıklanmış kayısı ve toz şekerini karıştırıp üstünü kapatıp en az 8-10 saat bekletin.  
Tencereye suyu ilave ederek 1 saate yakın kaynatın.  
Altını kapattıktan sonra bir tel süzgeçte kaşığın arkasıyla iyice ezerek süzün.  
Hazır olan şerbeti buzdolabında soğutarak servis edin.

