



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI SOSU

1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
Yarım su bardağı şeker
50 gr margarin
1 su bardağı kayısı suyu

Margarin haric tum malzemeyi kucuk sos tenceresine alin. Orta ateste cirparak karistirin.margarini ekleyip karistirarak bun sekilde yaklasik 7-8 dakika daha pisirin. Sure sonunda kendini toparlamasindan anlasiliyor sosun pistigi. Tencereyi ocaktan alip tezgahda ilinmasini bekleyin. Agzi kapakli kaba aktarip buzdolabina kaldirin.

