



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KAYISI SOSU

Yapılışı:

1- Kayısları yıkayıp çekirdeklerini çıkarınız.

2- Temiz bir tencereye elek veya tel süzgeçten ezerek geçiriniz.

3- İçerisine 400 gr. şekeri ve 1 su bardağı su koyup 5-10 dakika kaynatınız.

4- Un çorbasından daha koyu bir kıvama gelince yarım limon suyu ilave edip bir taşım kaynatıp ateşten alınız ve tatlılarda kullanınız.

---