



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISI TATLISI (MALATYA)

400 gram. gün kurusu kayısı
1 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
3 yemek kaşığı şeker
1 buçuk çay bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Kayısları yıkamak ile tatlıyı hazırlamaya başlayalım. Tavaya tereyağını alalım ve eritelim. Üzerine kayısları ekleyelim. Kayısları sürekli karıştırarak hafifçe soteleyelim. Üzerine 3 kaşık şekeri, suyu ve limon suyunu da ekleyerek karıştırmaya devam edelim. Tavanın ağzını kapatarak ocağın altını kısalım. Suyu kıvam almaya başladığında ocaktan indirin. Hemen bir kepçe ile servis kaselerine boşaltın. Ceviz ve kayısı çekirdekleri ile süsleyerek ılımasını bekleyin ve çok soğutmadan servis yapın.

