



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI TATLISI

500 gram kuru kayısı
4 su bardağı su
1 su bardağı badem
2 su bardağı toz şeker

Kayısları derin bir kasede ıslatın. 2-3 saat sonra süzüp bir tencereye alın. Üstlerini geçecek kadar su koyup, kayisılar yumuşayınca dek pişirin. Toz şekeri katıp, 5 dakika kadar sonra ocaktan alın. Şerbetten alıp süzdüğünüz kayisılar ılınınca, içlerine suda bekletilerek kabuğu çıkarılmış birer badem yerleştirin. Üzerlerine kıyılmış badem serpererek servise sunun. Kaymak ya da krem şantiyle de servis yapabilirsiniz.

