



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI TATLISI

2 kilo olgun kayısı
5 kaşık nişasta
3 bardak şeker

Kayısların çekirdeklerini çıkarın ve bir kevgir süzgece koyun. Süzgecin altına da bir tencere koyun ve kayısları elinizle ezin. Varsa mikserle suyunu çıkarın ve bir kaba koyun. Az da sulandırarak şeker ilave edin ve ateşe koyun. Karıştırarak kaynatın. Kaynayan kayısı suyuna azar azar nişastayı soğuk suyla ezin ve kaynayan kayısı suyuna azar azar ilave edin. Tadına da bakın; şekeri az olursa ilave edin. Nişastayı yedirdikten sonra koyulaşınca bir tepsiye veya kâselere dökün. Tepsiye dökerseniz dolaba koyun 3 saat soğutun veya daha iyisi bir gün dolapta kalsın. İkinci günü yiyin. Bıçakla keserek servis yapın.

Not: Evde ezilmiş kayıslar olursa daha iyi olur. Rengi daha sarı olsun derseniz az da portakal boyası katın.
