



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI TATLISI

500 gr taze kayısı
3 çorba kaşığı esmer şeker veya arzuya göre bal
50 gr tereyağı
3 çorba kaşığı su

Tereyağı ve şekerini 5 dakika eritin ve suyu ilave edin. Hemen ardından çekirdekleri çıkartılmış ve ortadan ikiye bölünmüş kayısıları aynı tavanın içine yerleştirin ve kapağını kapatarak 10 dakika pişirin. Servis yapacağınız tabağa alın üzerlerine minik minik kaymak yerleştirin ve biraz şam fıstığı tozu ile süsleyin.
