



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI TATLISI

Malzeme:

10 adet kuru kayısı

30 gr badem ezmesi

1 ay bardağı su

1 orba kaşığı toz şeker

Sosu İçin :

1 orba kaşığı toz şeker

1 su bardağı süt

1 tutam tarçın

1 ay kaşığı Bizim Mutfak Buğday Nişastası

1 adet yumurta

Kuru kayısıları yıkayıp kurumasını sağlayın. Kayısıları ikiye bölün. Badem ezmesini on eşit parçaya ayırıp kayısıların içine yerleştirin ve fırın tepsisine alarak kayısıların dibine su ekleyip üzerlerine şeker serpin. Fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Tarçın sosu için süt, şeker ve tarçını sos tenceresinde bir taşım kaynatın. Ayrı bir kaptaki nişasta ile yumurtayı çırpın. Kaynayan sütlü karışıma hızlıca karıştırarak ekleyin. Hazırladığınız sosu ocaktan alıp soğumaya bırakın. Bademli kayısıları servis tabağına alın. Tarçın sosla tatlandırıp, isteğe göre vanilyalı dondurma ile servis yapın.