



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI TATLISI

Ayşe Tüter

500 gr. kayısı
1 bardak şeker
1 çorba kaşığı susam
1 su bardağı ceviz
4 su bardağı su
1 rulo kaymak
Limon

Kayısları yıkayın, tencereye alıp içine şeker, limon suyu koyarak 15 dk. kaynatın ve soğutun. Soğuyan kayısların içine 1 çay kaşığı kaymak ve yarım ceviz ilave edin. Tabağa dizin. Şurubu üzerine döküp susam serpin.