



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI YAHNİSİ (KONYA)

Nevin Halıcı

Parçalara bölünmüş koyun eğe kemiği suda kaynarken üzerinde biriken köpüğü alınır, kapak örtülür ve etler pişinceye kadar haşlanır, tuz atılır.

Kayısı kuruları yıkanır ve etin üzerine koyulur.

Kaynayınca tereyağı ilave edilir ve çok hafif ateşte kayısılar yumuşayınca kadar pişirilir.

Şeker veya pekmez koyulur, biraz daha ateşte tutulup, dinlendirilir.
