



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI EKMEK TATLISI

10 dilim ekmek
1 su bardağı tereyağı
1 kg. kayısı
1.5 su bardağı su
5 su bardağı şeker

Ekmekleri ızgarada az bir şey sarartıp kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartınız.
Kızaran ekmekleri süzgeçle yağdan çıkarıp, fazla yağın süzdürünüz.
Ekmekleri bir tepsiye diziniz.
Kayıları yıkayıp ortalarını yararak çekirdeklerini çıkartınız, su ile bir taşım kaynatıp, şekerini ilave ediniz.
Karıştırarak çok hafif ateşde on dakika kaynatınız.
Suyundan bir parça ayırarak geri kalanını ekmeklerin üzerine dökünüz.
Ekmeklerin üstüne, bir kat daha ekmek koyunuz.
Kalan kayısı suyunu bu yeni ekmeklerin üzerine dökünüz.
Tepside çok hafif ateşte beş dakika kadar kaynatıp, ateşden indiriniz. Soğuyunca ikram ediniz.

Not: Kış aylarında aynı tatlı kayısı reçeliyle de yapılır. Reçel sulandırarak ekmeklerin üzerine dökülür.