



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISILI KEŞKÜL

250 gram kuru kayısı
4 yemek kaşığı şeker
50 gram margarin
1 paket keşkül
1 yemek kaşığı ceviz
1 yemek kaşığı fıstık

250 gram kuru kayısı sıcak suda 30 dk bekletilir. 1 bardak su ve 4 kaşık şeker ilavesiyle yumuşayana kadar orta ateşte pişirilir, pişmeye yakın 1 kaşık sana yağ eklenir. Daha sonra bir paket keşkül tarife göre hazırlanır. Hazırlanan keşkül ve kayısılar kurlara paylaşılır. Ceviz ve fıstık ile süslenir.
