



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI YOĞURT ATIŞTIRMALIĞI

<https://migros.com.tr>

1/2 fincan bal
3 yemek kaşığı su
Tuz
6 adet taze kayısı
2 kase yağsız yoğurt
Kızartılmış badem

- 1/2 fincanlık bal, su ve tuzu küçük bir tencere içinde kaynama noktasının biraz altında pişirin, bal eriyene kadar bir dakika süreyle karıştırın.
- Kayisıları ilave edin.
- Isıyı orta yüksek seviyeye çıkarın ve meyva yumuşak bir hale gelene ve sıvı ise şurupsu bir kıvama gelene kadar sık sık karıştırarak 10 ila 12 dakika arasında pişirin (daimi bir pişirme sağlamak için gerekirse ısıyı ayarlayın).
- Kompostoyu yedi küçük cam kavanoz yada hava geçirmez kap içine bölerek yerleştirin.
- Üzerini kapatmadan soğuyana kadar on dakika süre ile soğutun.
- Bir yemek kaşığı balı yoğurt kaplarının içinde karıştırın, yoğurdu kavanozlar arasında bölün.
- Dilerseniz kızarmış ve dilimlenmiş bademler ile servis edin.

