



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI KAYISI TATLISI

250 gram kuru kayısı
2 kaşık limon suyu
2 bardak toz şeker
kaymak

250 gram kayısıyı yıkayıp, 5 bardak ılık suda bırakınız. Bir gece kalsın. Bu süre içinde, kayısılar, şişecektir. Ertesi gün kayısıların suyunu süzünüz. Başka bir tencereye kayısıları alınız. Üstüne iki bardak toz şeker ve 2 kaşık limon suyu ile yarım bardak su ilâve edip, orta hararettteki ateşte pişiriniz. Yarım saat pişirmek kâfidir. Tencereyi ateşten indirdikten sonra kayısıların soğumasını bekleyiniz. Bir tarafını açıp, içine kayısı büyüklüğünde kaymak koyunuz. Düzenli bir şekilde tatlı tabağına dizip, üzerlerine de tenceredeki şekerli sıvıyı hafif hafif dökünüz.