



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYMAKLI KAYISI TATLISI

15-20 kuru kayısı (tercihen gün kurusu)  
5 kurutulmuş incir  
1 ay bardağı ceviz  
2 orba kaşığı pekmez  
4 orba kaşığı kaymak

Kayısı ve incirleri bir gün öncesinden ayrı ayrı suda bekletin. İnciri süzüp cevizle birlikte mutfak robotunda macun kıvamında ezin. Üzerine pekmezi ekleyin. Bu karışımı, sudan çıkarıp kuruladığınız kayısların içine doldurun. Servis tabağına dizip, üzerini kaymak veya süzme yoğurtla süsleyin.

---