



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYMAKLI KAYISI TATLISI

250 gr. çekirdeksiz kuru kayısı  
1 su bardağı şeker  
1/2 kahve fincanı su  
2 tatlı kaşığı limon suyu  
6 bardak ılık su  
125 gr. kaymak

Kayısları, 6 bardak ılık suyun içinde 24 saat bekleterek şişmelerini sağlayın. 24 saat sonra kayısları süzgeçten geçirerek bir tencereye alın. Üstüne 1 bardak toz şeker, yarım kahve fincanı su ve 2 tatlı kaşığı limon suyunu dökün. Tencerenin kapağını kapatın ve orta ısı ocakta, şeker, şurup kıvamına gelene kadar (yaklaşık yarım saat) pişirin. Tencereyi ateşten alarak kayısları tencereden alarak soğumaya bırakın. Tamamen soğuyan kayısların bir tarafını keserek içine krema doldurun. Krema, kayısının dışına da taşacak şekilde doldurulmalıdır. Kayısları, kremalı bölümleri üste gelecek şekilde bir tabağa dizin. Üstlerine, tencerede kalan şurubu dökerek servis yapın.