



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYSEFE

125 Gr Sana Klasik
1 ay Bardağı dövölmüş ceviz (isteğe göre)
500 gr kuru kayısı
1 Bardak toz şeker
1 ay Bardağı su

Kayısyı yıkayıp 10 dakika soğuk suda bekletin .Suyunu süzün.Tencereye margarin konup eritilir .Kayıslar eklenir ve 5 dakika kızartılır.Toz şeker eklenip biraz daha kavrulur.Son olarak su eklenip çektilir .Altı kapatılıp dinlendirildikten sonra servis tabağına alınır.İstenirse üzerine dövölmüş ceviz serpilerek servis yapılır .