



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KURU KAYISI HOŞAFI

250 gram kuru kayısı
4 bardak su
1,5 bardak toz şeker
Kayısı sayısı kadar badem

Kuru kayısıları yıkayın. Bir kaba koyun. Üzerine 4 bardak su ilave edin. 24 saat suda bekleterek şişmelerini sağlayın. Kayısların içine iç kabuğu ayıklanmış 1 badem yerleştirin. Şekerini ekleyin. Kayıslar yumuşayana dek orta ısıllı ateşte pişin.