



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI KURU KAYISI

300 gr kuru kayısı
1 su bardağı ceviz içi
1 litre süt
2 su bardağı toz şeker
1 adet limon suyu
5 çorba kaşığı un
50 gr tereyağı
Üzeri için tarçın

Kayıslar bir tencereye alınır, üzerini geçecek kadar su koyun ve 1 su bardağı toz şeker ekleyin kaynatın. Ayrı bir tencerede, tereyağını ve unu kavurun. Pembeleşince sütü yavaş yavaş ilave edin. Kaynayınca kalan 1 su bardağı şekeri ilave edin. Hem kayısı hemde krema soğutulur. Kayısların içi açılır yapılan krema arasına koyulur. Üzerine tarçın serpilir.

