



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMLİ KAYISI TATLISI

20 adet kuru kayısı
1,5 su bardağı süt
2 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
Yarım ceviz parçaları

Kayıslar ılık suda 1 saat bekletilir, suyu süzülür, servis tabağına dizilir. Süt, şeker, un, margarin pişirilir. Ateşten almadan önce vanilya katılır. Mikserle 5 dakika çırpılır. Sonra krema ufak kaşıkla kayısların üzerine konur. Yarımşar ceviz bırakılır. Buzdolabında bir saat bekletildikten sonra servise sunulur.