



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU İNCİR VE KURU KAYISI TATLISI

15-20 adet kuru kayısı
5 adet kuru incir
1 ay bardağı kıyılmış ceviz içi
2 orba kaşığı pekmez
2 orba kaşığı süzme yoğurt veya kaymak

Kayısı ve incirleri bir gün önceden suda bekletin. İnciri cevizle birlikte mutfak robotunda macun kıvamında ezin. Üzerine pekmezi ekleyip tekrar ezin. Bu karışımı yumuşamış olan kayısıların içine doldurun. Üzerini kaymak veya süzme yoğurtla süsleyip servis yapın.