



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU KAYISI HOŞAFI

Tuğrul Şavkar

500 gr. kuru kayısı
2 lt. su (8 su bardağı)
325 gr. tozşeker

Kayısları yıkayıp soğuk suda 2 saat bekletin ve süzdürün. Bir tencereye koyup, üzerine suyu ekleyin ve 5 dakika kaynatın. Şekerini katıp karıştırarak 3 dakika daha kaynatıp tencereyi ateşten indirin. Soğuduktan sonra biraz buzdolabında bekleterek servis yapın.