



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI HOŞAFI

20 adet şekerpare kuru kayısı
1 çay bardağı kuru üzüm
1 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Kayısları akşamdan iyice yıkayıp, bir tencerede 3 bardak suyla ıslatın.
Ertesi gün, aynı tencereyle ateşe oturtun.
Kuru üzümle, limon suyunu ve toz şekerini ekleyin.
Üzümler şişinceye dek kaynatın ve üzerini kapatarak soğumaya bırakın.

