



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYISI HOŞAFI

Orta bir kase büyüklüğünde kurutulmuş kuru kayısı  
1 yemek kaşığı çekirdeksiz üzüm  
1 su bardağından eksik toz şeker  
2-3 adet limon tuzu  
1.5 litre su

Orta boy tencerenin içine suyu döküp üzerine şekerini ve limon tuzunu atıp kaynamasını bekleyin. Kaynayan suya, çekirdeksiz üzümünü atıp ardından kayısıları ilave ederek pişirmeye bırakın. Orta ateşte yaklaşık 20-25 dakikada zaten kayısıların arası açılacak ve büyüyecektir. Şekerini sizin damak tadınıza az gelirse, tekrar bir miktar toz şekerini suda eriterek ilave edin. Daha sonra kaselere pay edip buzdolabında dinlendirdikten sonra soğuk olarak servis yapın.