



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYISI HOŞAFI

500 gram kuru kayısı (Malatya)
1 kilo eker
1 paket vanilya
yarım limon

Kayısıları akşamdan sıcak su içerisinde bırakınız. Ertesi sabah, ekeri bir tencereye boşaltarak, üzerini  parmak geçecek kadar su koyunuz. Yarım limonu da içine sıkarak, kabuğunu da içine atınız ve kaynatınız. Kaynayan ekere iyice yıkadığınız kayısıları atıp, beraberce biraz daha kaynatarak, hoşaf kıvamına gelince ateşten indirerek, içine vanilya atıp, kâselere boşaltınız.