



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI HOŞAFI

250 gr kuru kayısı
3 adet karanfil
10 su bardağı su
1 bardak toz şeker
3-5 damla limon suyu

Geceden kuru kayısıları soğuk suya koyun. En az 12 saat suda kalıp yumuşamalı. Yapacağınız zaman iyice yıkayın. Tencereye alın ve yumuşayana kadar haşlayın. İyice yumuşayınca içine şeker ve karanfili koyun, limon suyunu sıkın. 5-6 dakika daha kaynatıp soğumaya bırakın. Soğuyunca servis yapın.
