



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KURU KAYISI KAVURMASI (NEVŞEHİR)

30 adet kuru kayısı  
1 su bardağı pekmez  
1 su bardağı ceviz içi

Kuru kayisılar yıkanır, bir gece önceden suda bekletilerek yumuşatılır. Kendi suyunda 15 dakika kadar pişirilir. Üzerine pekmez dökülür. Ardından 10 dk daha kısık ateşte pişirilir. Daha sonra kayisılar sudan çıkartılır ve ortaları açılır.

Arasına ceviz konulur. Açık kısımları üste gelecek şekilde servis tabağına yerleştirilir. Şurubu bir süre daha kaynatılıp koyulaştırılır.

Kayisıların üzerine dökülerek servis edilir.

