



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU KAYISI KOMPOSTOSU

### Malzemeler

250 gram kuru kayısı (350 gram çekirdekli)

1000 gram su ( 4 bardak)

300 gram toz şekeri (1.1/4 bar.)

Bir kaba, iyice yıkanmış, 250 gram çekirdeksiz veya 350 gram çekirdekli kuru kayısı koyduktan sonra üstlerine 4 bardak su ilave etmeli sonra da, bunları su içinde 24 saat bırakarak, kayısıların iyice şişmeleri sağlanır. Daha sonra, tenceredeki kayısı ve suya, 1.1/4 bardak da toz şekeri ilave ederek, tencerenin kapağı kapatılır ve kayısılar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar bunları orta hararettteki ateşte pişirilir, komposto iyice soğuduktan sonra servis yapılmalıdır.