



## KURU KAYISI TATLISI

10 adet kuru kayısı (gün kurusu)  
1 tatlı kaşığı tereyağı  
2 tam ceviz içi

Kuru kayısıları, soğuk suda 30 dakika bekletin.  
Tavaya tereyağını koyup, eritin.  
Yumuşayan kayısıları ikiye bölün ve tavaya alın, tereyağı ile kayısıları biraz kavurun.  
Daha sonra yarım çay bardağı su ekleyin, kayısılar suyunu çekene kadar pişirin.  
Pişen kayısıların üzerine ceviz serpererek servis edebilirsiniz.

